ڈالڈا کے 333 ذائقے

مسز شہناز حق

انتساب

اپنے شریک حیات

پروفیسر عبدالحق (پرنسپل گورنمنٹ کامرس کالج کھاریاں)

کے نام

جن کو دنیا بھر میں صرف میرے ہاتھ کا بنا ہوا کھانا پسند ہے

ڈالڈا کے 333 ذائقے

مٹن ڈشز

مچھلی کے پکوان

چکن ڈشز

بیف ڈشز

رائس ڈشز

سویٹ ڈشز

سبزیاں اور دالیں

ٹی ٹائم

☆......☆......☆

1- شاہی الائچی قورمہ

گوشت	❖⌘❖	1 کلو
دہی	❖⌘❖	1 پاؤ
ڈالڈا گھی	❖⌘❖	1 پاؤ
انڈے	❖⌘❖	8 عدد
انار کا رس	❖⌘❖	1 پاؤ
ہری مرچ	❖⌘❖	4 عدد
لہسن	❖⌘❖	4 جوئے
الائچی	❖⌘❖	4 عدد
سرخ مرچ سالم	❖⌘❖	4 عدد
ادرک سفوف	❖⌘❖	1 چمچہ
اجوائن	❖⌘❖	1 چمچہ
ہلدی' نمک' زیرہ' کالی مرچ	❖⌘❖	حسب ضرورت

گوشت دھو کر صاف کر لیں۔ دہی میں نمک' سرخ مرچ' پسا ہوا لہسن ڈال کر پھینٹ لیں اور اس میں گوشت 3 گھنٹے تک پڑا رہنے دیں۔ پیاز کاٹ کر تل لیں۔ پھر زیرہ اور تھوڑا سا دہی ڈال کر بھونیں اور پھر ادرک ڈال دیں۔ اجوائن' کالی اور ہری مرچ' ہلدی اور باقی دہی ڈال دیں اور مسلسل بھونتی جائیں۔ دہی اور گوشت ڈال کر اس میں انار کا رس ڈال دیں اور ہلکی آنچ پر پکنے دیں۔ پانی خشک ہونے لگے تو اور گھی ڈال کر بھونیں۔ پسا ہوا زعفران اور پکی ہوئی الائچیاں ڈال کر دس منٹ کے لیے دم لگا دیں۔ ڈونگے میں نکال کر ابلے ہوئے انڈے کاٹ کر سجائیں اور کھانے کے لیے پیش کریں۔

2- حیدرآبادی پالک قورمہ

گوشت	❖⌘❖	3 پاؤ

قیمہ	❖❖	1 پاؤ
پالک	❖❖	2 چھٹانک
ڈالڈا گھی	❖❖	1 پاؤ
گاجر	❖❖	آدھ پاؤ
گوبھی	❖❖	آدھ پاؤ
ٹماٹر	❖❖	آدھ پاؤ
پیاز	❖❖	2 مٹھی
لہسن	❖❖	6 جوئے
ادرک	❖❖	1 مٹھی
دارچینی	❖❖	1 ٹکڑا
اجوائن	❖❖	آدھ چمچ
سوکھا دھنیا	❖❖	3 چمچ
لونگ	❖❖	4 عدد
کالی مرچ	❖❖	10 عدد
الائچی	❖❖	4 عدد
بادام	❖❖	10 عدد
رائی	❖❖	1 چمچ
سفید زیرہ	❖❖	آدھ چمچ
دہی	❖❖	1 پاؤ
سرکہ	❖❖	آدھ پاؤ
زعفران' جلوتری	❖❖	1 چٹکی
سرخ مرچ' نمک' ہلدی	❖❖	حسب ضرورت

گوشت کو دھو کر چھوٹی چھوٹی بوٹیاں کر لیں اور کانٹے سے ان کو خوب گود لیں۔ سرکے میں نمک اور سرخ مرچ ملا کر بوٹیوں پر ملیں اور 3 گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ پیاز لچھے دار کاٹ لیں۔ لہسن چھیل کر پیس لیں۔ پیاز اور لہسن کو تل کر سنہری کر لیں۔ پھر تمام

مسالہ جات ڈال کر خوب بھون لیں۔ جب بھن جائے تو سرکے سمیت گوشت ڈال کر بھونیں۔ پھر ایک پیالی پانی اور دہی ڈال کر ہلکی آنچ پر گوشت گلنے دیں۔ جب پانی خشک ہو جائے اور مسالہ گھی چھوڑ دے تو اتار لیں۔ قیمہ پیس کر رائی اور باقی تمام مسالے ملا دیں اور اس کے کوفتے مناسب سائز میں بنا لیں۔ انڈوں کی سفیدی الگ کر کے پھینٹیں اور کوفتوں کو اس میں ڈبو کر تل لیں۔ پالک، گاجر اور گوبھی کو ابال لیں۔ سبزیوں کو کوفتوں کے ساتھ گھی میں ڈال کر تلیں۔ ادرک اور زیرہ بھی شامل کر دیں۔ کھلے منہ کی دیگچی میں پہلے گوشت، پھر سبزی اور سبزی کے اوپر کوفتے اور تمام مسالے والا گھی ڈال دیں۔ ہرا دھنیا کاٹ کر بکھار دیں اور دم لگا دیں۔ بہت لذیذ قورمہ تیار ہوگا۔

3- لذیذ انڈا قورمہ

گوشت	❖ ❖	3 پاؤ
ڈالڈا گھی	❖ ❖	1 پاؤ
انڈے	❖ ❖	5 عدد
لہسن	❖ ❖	6 جوے
پیاز	❖ ❖	2 عدد
ادرک	❖ ❖	1 گٹھی
سوکھا دھنیا	❖ ❖	1 چمچہ
کلونجی	❖ ❖	1 چمچہ
کیوڑا	❖ ❖	ڈیڑھ چمچہ
زعفران	❖ ❖	تھوڑا سا
بڑی الائچی	❖ ❖	6 عدد
دار چینی	❖ ❖	1 ٹکڑا
جلوتری	❖ ❖	چٹکی بھر
پستہ، بادام، کشمش	❖ ❖	1 چھٹانک
آلو بخارا خشک	❖ ❖	4 عدد

نمک، مرچ	❖⁜❖	حسب ذائقہ

گوشت کو دھو کر صاف کر لیں۔ دہی کو پھینٹ کر اس میں سرخ مرچ، نمک اور لہسن ملا کر گوشت کو اس میں دو گھنٹے تک پڑا رہنے دیں۔ پیاز کو کاٹ کر گھی میں بادامی کر لیں۔ ادرک، زیرہ، دھنیا، الائچی دانے، کلونجی، جلوتری، دارچینی اور آلو بخارے کو پیاز میں بھونیں۔ پھر دہی سمیت گوشت ایک پانی کی پیالی ملا کر ہلکی آنچ پر رکھ دیں اور ڈھکن اچھی طرح بند کر دیں۔ پانی خشک ہو جائے تو اور گھی ڈال کر بھونیں۔ قورمہ گھی چھوڑ دے تو انڈوں کی سفیدی، بادام کی گریاں، پستہ اور کشمش ڈال کر دم دے دیں۔ لیجئے بے حد لذیذ قورمہ تیار ہے۔

4- پیازی قورمہ

گوشت	❖⁜❖	1 کلو
ڈالڈا گھی	❖⁜❖	ڈیڑھ پاؤ
پیاز	❖⁜❖	آدھ کلو
ادرک	❖⁜❖	آدھ چھٹانک
لہسن	❖⁜❖	10 جوئے
ہلدی	❖⁜❖	ڈیڑھ چمچ
دھنیا سفوف	❖⁜❖	2 چمچ
نمک، سرخ مرچ	❖⁜❖	حسب ذائقہ
کالی مرچ	❖⁜❖	10 عدد
زعفران	❖⁜❖	1 چٹکی
کیوڑا	❖⁜❖	1 چمچ
لونگ	❖⁜❖	1 عدد
سفید زیرہ	❖⁜❖	آدھ چمچ
دہی	❖⁜❖	1 پاؤ
ٹماٹر	❖⁜❖	3 عدد

ہری مرچ	❖✱❖	4 عدد
بالائی	❖✱❖	آدھ پاؤ
سرکہ	❖✱❖	حسب ضرورت
انار کا جوس	❖✱❖	1 پاؤ
انڈے ابلے ہوئے	❖✱❖	3 عدد

گوشت کو دھولیں۔ دہی پھینٹ کر اس میں نمک' سرخ مرچ' لہسن پیس کر ملا دیں اور پھر گوشت ڈال کر دو گھنٹے کیلئے بھگو دیں۔ پیاز باریک کاٹ کر گھی میں بادامی کر لیں۔ تلی ہوئی پیاز میں زیرہ اور ذرا سا دہی ڈال کر بھونیں۔ اس مسالے میں اجوائن' دہی' ہری مرچیں' کالی مرچیں اور ہلدی ڈال کر بھونتی جائیں۔ اب دہی کے آمیزے والا گوشت ڈال دیں۔ انار کا جوس ڈالیں۔ بعد میں ابلے ہوئے انڈے دو دو پیس کر کے قورمے میں رکھیں۔ زعفران' الائچی دانے اور ٹماٹروں کا گودا ڈال کر دم دے دیں۔ دس منٹ بعد چولہا بند کر دیں۔ لذیذ پیازی قورمہ تیار ہے۔

5- آلو کا بادامی قورمہ

گوشت	❖✱❖	1 کلو
پیاز	❖✱❖	آدھ کلو
دہی	❖✱❖	آدھ کلو
آلو	❖✱❖	آدھ کلو
بادام (مغز)	❖✱❖	15 عدد
لونگ	❖✱❖	4 عدد
کالی مرچ	❖✱❖	10 عدد
الائچی	❖✱❖	6 دانے
دار چینی	❖✱❖	1 ٹکڑا
ٹماٹر	❖✱❖	4 عدد
خشخاش	❖✱❖	1 چمچ

نمک' سرخ مرچ' ادرک' زیرہ' لہسن' ہلدی' خشک دھنیا' ناریل اور تیل	❖⁜❖	حسب ضرورت

دہی کو پھینٹ لیں۔ نمک' سرخ مرچ اور لہسن ملا کر گوشت کو تین گھنٹے تک پڑا رہنے دیں۔ زیرہ' لونگ' تل' کالی مرچ' دار چینی' الائچی دانے اور خشخاش پیس کر بھون لیں' اسے دہی میں ملا دیں۔ پیاز کو گھی میں تڑکہ لگا لیں۔ پیاز نکال کر اسی گھی میں ٹماٹر کاٹ کر ڈال دیں۔ جب ٹماٹروں کا پانی خشک ہو جائے تو ہلدی ڈال کر دہی کا چھینٹا دیدیں اور بھونیں۔ جب مسالہ گھی چھوڑ دے تو دہی سمیت گوشت ڈال دیں۔ اس میں پاؤ بھر پانی بھی ملا دیں اور ہلکی آنچ پر پکنے دیں۔ گوشت گل جائے تو آلو چھیل کر ڈال دیں۔ آلو گل جانے پر مناسب شوربہ رہ جائے تو ہرا دھنیا اور ہری مرچیں کاٹ کر ڈالیں۔ اب دم پر رکھ دیں۔ آلو کا بادامی قورمہ تیار ہے۔

6- بھنے ہوئے پسندے

پسندے	❖⁜❖	آدھ کلو
ڈالڈا گھی	❖⁜❖	آدھ پاؤ
پیاز	❖⁜❖	2 عدد
لہسن	❖⁜❖	1 گٹھی
ادرک	❖⁜❖	1 ٹکڑا
دہی	❖⁜❖	آدھ پاؤ
گرم مسالہ	❖⁜❖	1 چمچہ
ہرا دھنیا	❖⁜❖	تھوڑا سا
سرخ مرچ	❖⁜❖	حسب ضرورت
نمک	❖⁜❖	حسب ذائقہ

پسندوں میں ادرک' الائچی کے دانے اور دہی ڈال کر پکنے کے لیے رکھ دیں۔ دہی کا پانی خشک ہو جائے تو پسے ہوئے مسالے' گھی اور سرخ مرچ ڈال دیں۔ اب گوشت

کو پانی کے چھینٹے لگا لگا کر بھونیں۔ جب مسالا گھی چھوڑنے لگے اور گوشت گل جائے تو چولہے سے اتار لیں۔ ہرا دھنیا تلی ہوئی پیاز پیس کر شامل کریں اور پانچ منٹ کے لیے دم لگا دیں۔لذیذ بھنے ہوئے پسندے تیار ہیں

7- دہی زیرہ پسندے

پسندے	❖)(❖	آدھ کلو
دہی	❖)(❖	ڈیڑھ پاؤ
ڈالڈا گھی	❖)(❖	3 چھٹانک
گرم مسالہ	❖)(❖	1 چمچ
سفید زیرہ	❖)(❖	آدھ چمچ
سوکھا دھنیا	❖)(❖	ایک چمچ
ہرا دھنیا	❖)(❖	1 گڈی

گرم مسالہ زیرہ دھنیا نمک مرچ دہی میں ملا دیں۔ گھی میں پسندوں کو بھونیں ساتھ ہی دہی اور مسالے کا آمیزہ بھی ڈال دیں۔ پسندے گل جائیں تو ہرا دھنیا کاٹ کر ڈال دیں اور پانچ منٹ تک دم پر رکھ دیں۔ پسندے تیار ہیں۔

8- تلے ہوئے لونگ پسندے

پسندے	❖)(❖	1 کلو
ڈالڈا گھی	❖)(❖	1 پاؤ
نمک مرچ	❖)(❖	حسب ذائقہ
کالی مرچ	❖)(❖	10 دانے
لونگ	❖)(❖	4 عدد
لہسن	❖)(❖	4 جوئے

گوشت کے ٹکڑوں کو نمک لونگ اور لہسن کے ساتھ پانی میں ابال کر رکھ لیں۔ گوشت گل جائے اور پانی خشک ہو جائے تو دیگچی کو چولہے سے اتار کر رکھ لیں۔ فرائی پین

میں گھی گرم کر کے پسندوں کو ایک ایک کر کے گھی میں سنہری کریں۔ اب کالی مرچ باریک پیس کر چھڑک دیں۔ سلاد اور چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔

9- گوشت کے قتلے

گوشت	❖)(❖	آدھ کلو
نمک	❖)(❖	حسب ذائقہ
لہسن	❖)(❖	آدھ چمچ
کالی مرچ کا سفوف	❖)(❖	آدھ چمچ
ڈالڈا گھی	❖)(❖	1 پاؤ

گوشت کو اچھی طرح چربی وغیرہ صاف کر کے دھولیں اور پانی میں نمک ڈال کر ہلکی آنچ پر پکائیں۔ پانی جب چوتھا حصہ رہ جائے تو ایک تیز چھری لے کر گوشت کے قتلے کاٹ لیں۔ بچے ہوئے گوشت کے پانی کو محفوظ کر لیں۔ فرائی پین میں گھی گرم کریں اور گوشت کے قتلوں کو دو دو کر کے سرخ کریں۔ ہر قتلے کے اوپر گوشت کی بچی ہوئی یخنی چھڑکتی جائیں۔ سرخ کر کر کے نکالتی جائیں۔ لذیذ گوشت کے قتلے تیار ہوں گے۔

10- مٹن ایگ نوڈلز

گوشت	❖)(❖	1 کلو
پیاز	❖)(❖	1 عدد
ٹماٹر	❖)(❖	1 عدد
ہری مرچ	❖)(❖	2 عدد
سرخ مرچ	❖)(❖	1 چمچ
نمک	❖)(❖	حسب ضرورت
انڈے ابلے ہوئے	❖)(❖	4 عدد
مٹر ابلے ہوئے	❖)(❖	1 کپ
گاجر ابلی ہوئی	❖)(❖	2 عدد

آلو ابلے ہوئے	✤⌘✤	2 عدد
نوڈلز ابلی ہوئی	✤⌘✤	1 پیکٹ

گوشت' پیاز' ٹماٹر' ہری مرچ' سرخ مرچ اور نمک ڈال کر گلا لیں۔ اب ڈالڈا گھی ڈال کر اسے بھونیں۔ گوشت گل جائے تو ایک ڈش میں ایک تہ نوڈلز کی ڈالیں۔ اس کے اوپر گوشت کی تہ رکھیں۔ پھر گوشت کے اوپر مٹر' گاجریں' انڈے اور آلو ڈال کر سجا لیں اور پیش کریں۔

11- لذیذ پیاز کلیجی

کلیجی	✤⌘✤	1 پاؤ
پیاز	✤⌘✤	2 عدد
دہی	✤⌘✤	1 پاؤ
لہسن' ادرک	✤⌘✤	حسب منشا
نمک	✤⌘✤	حسب ذائقہ
کالی مرچ سفوف	✤⌘✤	1 چمچ
سرخ مرچ	✤⌘✤	حسب ذائقہ
ڈالڈا گھی	✤⌘✤	2 کھانے کے چمچ

چھری سے کلیجی کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ پیاز کاٹ کر گھی میں سنہری کر لیں اور پلیٹ میں نکال لیں۔ پیاز میں دہی پھینٹ کر ملا دیں۔ دہی میں کلیجی' نمک' سرخ اور کالی مرچ شامل کر دیں۔ اس آمیزے میں لہسن پیس کر اور ادرک باریک کاٹ کر ڈال دیں اور ایک گھنٹے تک پڑا رہنے دیں۔ اس کے بعد اس میں گھی ڈال کر دھیمی آنچ پر بھون لیں۔ کلیجی کو ڈش میں نکال کر اس کے اردگرد آلو کے چپس سجا دیں۔

12- لذیذ چینی میٹ

گوشت بغیر ہڈی	✤⌘✤	آدھ کلو
میدہ	✤⌘✤	1 پیالی

انڈے	❖ ❖	2 عدد
نمک	❖ ❖	حسب ضرورت
سویا ساس	❖ ❖	1 چمچ
اجینو موتو	❖ ❖	آدھ چائے کا چمچ
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖ ❖	حسب ضرورت

گوشت کو دھو کر جھینگے کے سائز میں کاٹ لیں۔ میدہ پیالے میں ڈالیں۔ اس میں نمک، سویا ساس، اجینو موتو اور انڈے ڈال کر اچھی طرح ملائیں۔ آمیزہ نہ زیادہ سخت ہو نہ نرم۔ اس آمیزے میں گوشت کے ٹکڑے لبوترے رکھ دیں۔ اسے آدھ گھنٹہ پڑا رہنے دیں۔ فرائی پین میں تیل گرم کریں اور اس میں گوشت کے ٹکڑوں کو تلنا شروع کریں۔ سنہری ہوتے پر پلیٹ میں نکالیں۔ ٹماٹر کی چٹنی اور سلاد کے ساتھ کھائیں۔

13- بکرے کے پائے

بکرے یا بکری کے پائے	❖ ❖	12 عدد
لہسن	❖ ❖	1 چھٹانک
پیاز	❖ ❖	1 پاؤ
سفوف سفید زیرہ	❖ ❖	1 چائے کا چمچ
دھنیا	❖ ❖	آدھ چائے کا چمچ
لونگ	❖ ❖	8 عدد
دار چینی	❖ ❖	2 ٹکڑے
ادرک	❖ ❖	آدھ چھٹانک
دہی	❖ ❖	1 چھٹانک
گرم مسالہ	❖ ❖	آدھ چمچ
ہرا دھنیا	❖ ❖	تھوڑا سا
سرخ مرچ	❖ ❖	حسب ذائقہ
ہلدی	❖ ❖	آدھ چمچ

میدہ	✥)(✥	ایک چمچ
ڈالڈا گھی	✥)(✥	حسب ضرورت

پایوں کو بیسن یا آٹا مل کر دھو لیں۔ بڑے منہ کی دیگچی میں پائے' نمک' لہسن اونگ' دار چینی اور پانی ڈال کر ہلکی آنچ پر رکھ دیں۔ دو پیاز باریک کاٹ لیں۔ ادرک' زیرہ دھنیا' گرم مسالہ اور چند جوئے لہسن کے خوب باریک گرائنڈ کر لیں۔ گھی کو گرم کرائیں۔ بقیہ پیاز لچھے دار کاٹ کر گھی میں تل لیں۔ پھر اس میں پسا ہوا پیاز شامل کر کے مزید بھونیں۔ اس پیاز میں پسا ہوا مسالہ وغیرہ ڈال کر بھونیں۔ ساتھ ہی سرخ مرچ اور ہلدی بھی ڈال دیں۔ پائے گل جائیں تو پیاز کے آمیزے میں پایوں کی تھوڑی سی یخنی ڈال کر اور بھونیں۔ اب دہی ڈال دیں۔ خوب بھون جانے پر پائے ڈال دیں اور ساتھ ہی بقیہ یخنی بھی۔ اب چند منٹ تک پکائیں۔ اب تھوڑے سے پانی میں میدہ گھول کر پایوں میں شامل کر دیں۔ دو چار منٹ بعد چولہا بند کر دیں۔ آخر میں دھنیا اور گرم مسالہ ڈال دیں۔

14- سادہ گوشت کا سالن

گوشت	✥)(✥	1 کلو
ڈالڈا گھی	✥)(✥	1 پاؤ
ٹماٹر	✥)(✥	2 عدد
نمک مرچ	✥)(✥	حسب ذائقہ
ہلدی	✥)(✥	آدھ چمچ
گرم مسالہ	✥)(✥	1 چمچ
لہسن	✥)(✥	1 گٹھی
پیاز	✥)(✥	1 پاؤ

گوشت کو اچھی طرح دھو لیں۔ کٹے ہوئے پیاز چھلی ہوئی لہسن اور دیگر مسالوں کو ایک پاؤ پانی میں ڈال کر دیگچی میں ڈال دیں اور ہلکی آنچ پر رکھ دیں۔ دو تین منٹ بعد گھی ڈال دیں۔ جب پانی خشک ہو جائے اور گھی نظر آنے لگے تو گوشت کو بھون لیں او

استعمال میں لائیں۔

15- نوڈلز ٹومیٹو مٹن

گوشت بغیر ہڈی	✤)(✤	1 کلو
پیاز	✤)(✤	1 عدد
انڈے ابلے ہوئے	✤)(✤	4 عدد
مٹر ابلے ہوئے	✤)(✤	1 کپ
آلو ابلے ہوئے	✤)(✤	2 عدد
ٹماٹر	✤)(✤	1 عدد
ہری مرچ	✤)(✤	2 عدد
سرخ مرچ	✤)(✤	1 چمچ
نمک	✤)(✤	حسب منشا
گاجریں ابلی ہوئیں	✤)(✤	2 عدد
نوڈلز ابلی ہوئیں	✤)(✤	ایک پیکٹ

تمام اشیا کو گوشت سمیت پانی ڈال کر آگ پر گلا لیں۔ گوشت گل جائے تو گھی ڈال کر بھونیں۔ خوب بھن جائے تو انڈے کاٹ کر آلو اور گاجروں کے قتلوں کے ساتھ ایک ڈش میں اس طرح سجائیں کہ ایک تہ نوڈلز کی لگائیں۔ اس کے اوپر گوشت کی تہ رکھیں۔ پھر انڈوں کی تہ بچھائیں اور پھر دوسری گوشت کی تہ جما دیں۔ اس کے اوپر ابلی ہوئی کٹی ہوئی تینوں سبزیاں بھی تہ کی صورت میں سجا دیں۔ نہایت لذیذ ڈش تیار ہے۔

16- مصالحہ چانپ

گوشت چانپ	✤)(✤	1 کلو
ڈالڈا گھی	✤)(✤	1 پاؤ
انڈے	✤)(✤	3 عدد
لہسن	✤)(✤	1 گٹھی
پیاز	✤)(✤	2 عدد

ڈبل روٹی	❖)(❖	3 پیس خشک
نمک، کالی مرچ	❖)(❖	حسب ذائقہ

چانپوں کو دھو لیں۔ نمک، مرچ اور پیاز نصف حصہ گوشت میں ڈال دیں اور آدھ کلو پانی ڈال کر ہلکی آنچ پر رکھ دیں۔ پانی خشک ہو جائے تو چولھا بند کر دیں۔ انڈوں کو پھینٹ کر اس میں باقی نصف مسالہ ڈال کر یک جان کریں۔ فرائی پین میں گھی گرم کریں۔ انڈے کے آمیزے میں چانپ بھگو کر ڈبل روٹی کا چورا لگا کر گھی میں خوب سنہرا کر لیں۔ چانپوں کو سلاد کے ساتھ پیش کریں۔

17- سادہ ادرک چانپ

گوشت چانپ	❖)(❖	آدھ کلو
دہی	❖)(❖	آدھ کلو
ڈالڈا گھی	❖)(❖	1 پاؤ
لہسن	❖)(❖	10 جوے
ادرک	❖)(❖	1 چھٹانک
پیاز	❖)(❖	1 عدد
ہرا دھنیا	❖)(❖	2 چھٹانک
ہری مرچ	❖)(❖	4 عدد
کالی مرچ	❖)(❖	1 چمچ
نمک	❖)(❖	حسب ذائقہ

تمام مسالہ جات کو باریک پیس کر دہی میں ملا دیں۔ دہی میں چانپوں کو ایک گھنٹہ پڑا رہنے دیں۔ پیاز کاٹ کر گھی میں سنہرا کر کے نکال لیں۔ اسی گھی میں چانپوں کو سرخ کر لیں۔ چانپ کو تل کر ڈش میں نکالیں اوپر تلی ہوئی پیاز باریک ڈال کر پیش کریں۔

18- پوٹیٹو چانپ

گوشت چانپ	❖)(❖	1 کلو

آلو	✤)(✤	1 کلو
انڈے	✤)(✤	2 عدد
لہسن	✤)(✤	6 جوئے
ادرک	✤)(✤	1 ٹکڑا
ڈبل روٹی کا چورا	✤)(✤	ضرورت کے مطابق
ڈالڈا گھی	✤)(✤	حسب پسند
نمک	✤)(✤	حسب ذائقہ
مرچ سرخ	✤)(✤	حسب ذائقہ

لہسن اور ادرک کو پیس کر نمک مرچ ملا لیں۔ اس مسالے کو چانپوں پر لگا دیں اور دو گھنٹے کے لئے پڑا رہنے دیں۔ فرائی پین میں گھی گرم کریں۔ چانپیں ہلکی آنچ پر سنہری کر لیں۔ آلو ابال کر چھیل لیں۔ ان میں نمک مرچ پیس کر ملا لیں اور آلو کا یہ آمیزہ چانپوں پر لیپ کر دیں۔ انڈے پھینٹ کر چانپوں پر لگائیں اور ان کو تل لیں۔ نہایت لذیذ اور ذائقہ دار آلو والی چانپیں تیار ہوں گی۔

19- انڈہ چانپ

گوشت چانپ	✤)(✤	آدھ کلو
انڈے	✤)(✤	2 عدد
ڈالڈا گھی	✤)(✤	1 پاؤ
میدہ	✤)(✤	4 چمچ
گرم مصالحہ	✤)(✤	1 چمچ
لونگ	✤)(✤	5 عدد
لہسن	✤)(✤	آدھ گٹھی
نمک	✤)(✤	حسب ذائقہ
سرخ مرچ	✤)(✤	ڈیڑھ چمچ

چانپوں کو دھو کر دیگچی میں ڈالیں۔ اس میں لونگ آدھا حصہ نمک اور آدھے

لہسن کے ڈال کر ایک کلو پانی ملا دیں اور گلنے کے لیے آگ پر چڑھا دیں۔ جا تپ
پانی خشک ہو جائے تو انڈوں کو پھینٹ لیں۔ ان میں گرم مسالہ، نمک، سرخ مرچ اور
ملا کر یک جان کر لیں۔ پھر اس آمیزے کو چانپوں پر لگا کر تل لیں۔

20- کڑاہی گوشت

گوشت	❖ ❖	1 کلو
ٹماٹر	❖ ❖	1 پاؤ
پیاز	❖ ❖	آدھ پاؤ
سرخ مرچ	❖ ❖	1 چمچ
نمک	❖ ❖	آدھ چمچ
ہلدی	❖ ❖	حسب ضرورت
ادرک	❖ ❖	1 گٹھی
لہسن	❖ ❖	2 گٹھی
ہری مرچ	❖ ❖	4 عدد
ہرا دھنیا	❖ ❖	حسب پسند
ڈالڈا گھی	❖ ❖	آدھ کلو

گوشت کو دھو کر کڑاہی میں ڈالیں۔ ساتھ ہی آدھا گلاس پانی ڈالدیں۔ پیاز، نمک،
مرچ، ہلدی، ادرک، لہسن کا پانی، دو ہری مرچیں کاٹ کر ڈالیں اور ہلکی آنچ پر رکھ دیں۔ پانی
خشک ہونے لگے تو ٹماٹر اور گھی ڈال کر بھونیں۔ خوب بھن جائے تو ہری مرچ اور دھنیا
باریک کاٹ کر اس پر بکھار دیں۔ کڑاہی گوشت تیار ہے۔

21- قیمے کی ٹکیاں

قیمہ بغیر چربی کے	❖ ❖	1 کلو
پیاز	❖ ❖	1 پاؤ
ہری مرچ	❖ ❖	4 عدد

ہرا دھنیا	❖ ❖	2 چھٹانک
نمک	❖ ❖	حسب ضرورت
سرخ مرچ	❖ ❖	حسب پسند
کچا پپیتا	❖ ❖	1 عدد
ادرک	❖ ❖	1 ٹکڑا
خشخاش	❖ ❖	1 چھٹانک
زیرہ	❖ ❖	آدھ چمچ
لونگ	❖ ❖	4 عدد
کچری	❖ ❖	آدھ چھٹانک
ڈالڈا گھی	❖ ❖	آدھ پاؤ

قیمے میں پپیتا' ادرک اور نمک ملا کر ایک گھنٹہ پڑا رہنے دیں۔ پھر اس میں سرخ مرچ' زیرہ' لونگ' کالی مرچ' خشخاش اور پیاز معمولی سے گھی میں ہلکا سا تل کر پیس لیں۔ اب کچری' ہری مرچ' دھنیا اور ادرک باریک کاٹ لیں۔ قیمے کی ٹکیاں بنائیں' بیچ میں یہ مسالہ بھریں اور ہلکی آنچ پر فرائی پین میں تل لیں' پانچ منٹ بعد جب ان کا پانی خشک ہو جائے تو اس میں ذرا ذرا سا گھی وقفے وقفے سے ڈالیں۔ ٹکیاں سرخ ہو جائیں تو انہیں پلیٹ میں نکال لیں۔ چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔ بے حد لذیذ ٹکیاں تیار ہیں۔

22- چپل کباب

قیمہ	❖ ❖	1 پاؤ
انڈے	❖ ❖	2 عدد
پیاز	❖ ❖	1 عدد
دار چینی	❖ ❖	1 ٹکڑا
لونگ	❖ ❖	5 عدد
سیاہ مرچ	❖ ❖	15 عدد
بڑی الائچی	❖ ❖	1 عدد

سفید زیرہ	❖)(❖	1 چمچ چائے کا
نمک	❖)(❖	حسب ذائقہ
ڈالڈا گھی	❖)(❖	حسب ضرورت
سرکہ	❖)(❖	1 چمچ

تمام مسالہ جات کو پیس لیں۔ پیاز باریک کاٹ لیں۔ قیمے میں تمام مسالے ملا کر پیس لیں۔ انڈوں میں سیاہ مرچ اور نمک ڈال کر خوب پھینٹیں اور ان کا آملیٹ تیار کر لیں۔ آملیٹ کو ٹکڑے ٹکڑے کر لیں اور کٹے ہوئے پیاز میں ملا دیں۔ قیمے کو آٹے کی طرح گوندھیں اور کچھ دیر پڑا رہنے دیں۔ اب اس کی ٹکیاں بنا لیں۔ گھی کو فرائی پین میں گرم کریں اور ہلکی آنچ پر ٹکیاں تل لیں۔ بہترین چپل کباب تیار ہیں۔

23- لذیذ ادرک کباب

قیمہ باریک	❖)(❖	آدھ کلو
سرخ ٹماٹر	❖)(❖	آدھ کلو
پیاز	❖)(❖	2 عدد
ادرک	❖)(❖	تھوڑا سا
نمک	❖)(❖	حسب ذائقہ
مرچ	❖)(❖	حسب ذائقہ
گرم مسالہ	❖)(❖	1 چمچ

پیاز اور ادرک کو باریک کاٹ کر باقی اشیا میں ملا دیں۔ اب ان کو کوٹ کر یک جان کر لیں۔ ان کی ٹکیاں بنا کر رکھ لیں۔ ٹماٹروں کو گول کاٹ لیں۔ کھلے منہ کی دیگچی یا فرائی پین میں آدھے ٹماٹر کی تہ لگا دیں اور تمام ٹکیاں ان پر رکھ دیں۔ باقی ٹماٹر ان کے اوپر بچھا دیں۔ فرائی پین کو آگ پر رکھیں۔ آنچ ہلکی ہو۔ پانی خشک ہو جائے تو گھی ڈال کر بھونیں۔ لیجئے لذیذ کباب تیار ہیں۔ پودینے کی چٹنی یا آم کی چٹنی کے ساتھ کھائیں اور لطف اٹھائیں۔

24- لذیذ اسٹیک

پسندے	1 پاؤ
پپیتا	تھوڑا سا
آلو، مٹر، ٹماٹر	حسب ضرورت
نمک، کالی مرچ	حسب ضرورت
سرکہ	2 چمچ
سلاد	1 پیالی
ڈالڈا کوکنگ آئل	2 چمچ
رائی	1 چمچ

پسندوں کو سل بٹے پر کوٹ لیں تاکہ پھیل جائیں۔ ان میں پپیتا پیس کر ملا لیں۔ ساتھ ہی سرکہ، نمک، مرچ، سلاد، کوکنگ آئل اور رائی ڈال کر خوب ملائیں اور ایک گھنٹہ کے لیے پڑا رہنے دیں۔ اب گوشت کو دیگچی میں ڈال کر دھیمی آنچ پر رکھ دیں۔ گل جائے تو چولھا بند کر دیں۔ پسندے ایک ڈش میں رکھ کر تقریباً دس منٹ کے لیے اوون میں رکھ دیں۔ آلو، مٹر اور ٹماٹر کو ابال کر ہلکا سا فرائی کر لیں۔ اسٹیک کے چاروں طرف آلو کے گول یا لمبوترے ٹکڑے، مٹر اور ٹماٹر بھی کاٹ کر سجا دیں۔

25- آلو اور قیمہ کے کباب

قیمہ	آدھ کلو
آلو	آدھ کلو
پیاز	3 عدد
کالی مرچ	2 چمچے
ہری مرچ	8 عدد
انڈے	3 عدد
نمک	حسب ضرورت

سلاد کے پتے	❖)(❖	4 عدد
ڈالڈا کوکنگ آئل یا گھی	❖)(❖	حسب ضرورت
ہرا پیاز	❖)(❖	4 عدد

آلو چھیل کر کاٹیں اور تل لیں۔ ان کو سل یا مشین میں باریک پیس لیں۔ پیاز کو کاٹ کر سنہری تل لیں۔ ہرا پیاز اور سلاد کے پتے کاٹ لیں۔ قیمے میں پیاز پتے اور ہری مرچ ڈال کر باریک پیس لیں۔ قیمے کا آمیزہ آلوؤں میں ملا دیں۔ اب اس میں سفوف مرچ، نمک اور انڈوں کی زردی خوب اچھی طرح مکس کریں۔ اب اس آمیزے کے کباب بنا کر انڈوں کی سفیدی میں ڈبو کر گھی میں تل لیں۔ ڈش تیار ہے۔

26- گولا کباب

قیمہ	❖)(❖	آدھ کلو
انڈے	❖)(❖	2 عدد
ثابت دھنیا	❖)(❖	1 چمچ
ہری مرچ	❖)(❖	4 عدد
ہرا دھنیا	❖)(❖	1 مٹھی
نمک، مرچ	❖)(❖	حسب ضرورت
پیاز	❖)(❖	1 عدد
لہسن	❖)(❖	4 جوئے
بیسن	❖)(❖	4 چمچ

قیمہ میں نمک، مرچ، ثابت دھنیا اور ایک انڈا ڈال کر ہرا مسالہ بھی کاٹ کر ملا دیں۔ بیسن کو ہلکا سنہری کر کے قیمے میں اچھی طرح ملا دیں۔ ساتھ ہی پیاز اور لہسن بھی کاٹ کر ڈال دیں۔ اب آدھ گھنٹے کو پڑا رہنے دیں۔ پھر گول کوفتوں کی شکل کے کباب بنا کر انڈا لگا کر تل لیں۔ بے حد لذیذ گولا کباب تیار ہیں۔

27- اگیک کباب

قیمہ	1 کلو
انڈے	8 عدد
پیاز	2 عدد
گرم مسالہ سفوف	1 چھٹانک
سرکہ	4 چمچ
کالی مرچ	1 چمچ
نمک	حسب ذائقہ
ڈالڈا گھی	حسب ضرورت

قیمے کو ابال کر اچھی طرح پیس لیں۔ اس میں سرکہ اور گرم مسالہ شامل کر دیں
انڈوں کی سفیدی اور زردی کو الگ الگ پھینٹ لیں۔ اس میں نمک اور کالی مرچ
قیمے میں مکس کر دیں۔ قیمے کی ٹکیاں بنائیں اور آدھ گھنٹہ کے لیے فریج میں رکھ دیں
گرم کریں اور ٹکیاں اس میں تل لیں۔ نہایت لذیذ کباب تیار ہوں گے۔

28- دم پخت کباب

قیمہ	آدھ کلو
سرخ مرچ	1 چمچ
نمک	حسب ذائقہ
ادرک	1 ٹکڑا
لہسن	4 جوئے
ہرا دھنیا	حسب پسند
پیاز	2 عدد
سوجی	1 چھٹانک
ڈالڈا گھی	حسب ضرورت

قیمہ سل پر یا مشین میں باریک کرلیں۔ اس میں سرخ مرچ' نمک' دھنیا' ادرک' لہسن اور ہرا دھنیا ڈال کر یکجان کرلیں۔ پیاز کاٹ کر گھی میں سرخ کرلیں۔ پھر اسے کاغذ پر پھیلا دیں۔ چند منٹ بعد پیس کر قیمے میں ملا دیں۔ اخبار پر سوجی پھیلا دیں۔ قیمے کا آمیز سیخوں پر لگا کر سوجی میں لتھیڑیں اور ایک طرف رکھ دیں۔ گھی گرم کریں۔ اس گھی میں قیمہ لگی سیخیں رکھیں۔ بیرونی سرے کو پکڑ کر سیخ کو گھی میں آہستہ آہستہ گھماتی جائیں۔ کبابوں کو ہلکا سنہری کر کے آنچ مدھم کر دیں۔ تقریباً دس منٹ تک دم کی صورت میں کڑھائی میں رہنے دیں تاکہ کباب اندر سے کچا نہ رہے۔ کباب تیار ہیں۔

29- لذیذ چنا کباب

قیمہ	❖✠❖	1 کلو
چنے کی دال	❖✠❖	1 پاؤ
انڈے	❖✠❖	2 عدد
پیاز	❖✠❖	8 عدد
لہسن	❖✠❖	18 جوئے
خشک دھنیا	❖✠❖	1 چمچ
زیرہ سفید	❖✠❖	آدھا چمچ
زیرہ سیاہ	❖✠❖	آدھا چمچ
سرخ مرچ	❖✠❖	حسب ذائقہ
نمک	❖✠❖	2 چمچ
ہری مرچ	❖✠❖	4 عدد
پودینہ	❖✠❖	1 چھٹانک
ہرا دھنیا	❖✠❖	1 مٹھی

قیمے کو دھو کر اس میں سرخ مرچ' نمک' پیاز' لہسن اور ادرک آدھا حصہ ملا کر چولہے پر چڑھا دیں۔ دوسری دیگچی میں چنے کی دال' سرخ مرچ' نمک اور زیرہ ملا کر خوب ابال لیں۔ دال گل جائے تو دیگچی سے نکال کر باریک پیس لیں۔ قیمہ بھی خوب پیس کر

دونوں کو ملالیں اور ٹکیاں بنالیں۔ ہر ٹکیہ کے اندر باریک کتری ہوئی ہری مرچ' پودینہ ہرا دھنیا اور کتری ہوئی پیاز شامل کریں اور ان کو پھیلا کر کباب بنالیں۔ انڈے پھینٹ کر ان میں ٹکیہ کو احتیاط کے ساتھ ڈبوئیں اور گھی میں تلتی جائیں۔ کباب تیار ہیں۔

30- خوشذائقہ تکے

گوشت دستی کا بغیر ہڈی	❖)(❖	1 کلو
دہی	❖)(❖	آدھ پاؤ
گرم مسالہ سفوف	❖)(❖	2 چمچ
نمک' سرخ مرچ	❖)(❖	حسب ذائقہ
ادرک	❖)(❖	3 چھٹانک
لہسن	❖)(❖	12 جوئے
سوکھا دھنیا	❖)(❖	1 چمچ
سفید زیرہ سفوف	❖)(❖	1 چمچ
ڈالڈا گھی	❖)(❖	1 پاؤ

گوشت کے ٹکڑوں کو چوکور کاٹ لیں اور ابال لیں۔ نیم گل جانے پر پانی خشک ہو جائے تو اتار لیں۔ دہی میں نمک' مرچ' سوکھا دھنیا' سفید زیرہ' ادرک اور لہسن پیس کر اچھی طرح ملا دیں۔ اس آمیزے کو گوشت کے ٹکڑوں پر لگا دیں اور کچھ دیر دہی کے برتن میں ان ٹکڑوں کو پڑا رہنے دیں۔ بعد میں ان ٹکڑوں کو سیخ پر چڑھا دیں اور کوئلوں پر کباب کی طرح بھون کر سرخ کر لیں۔ ساتھ ہی ساتھ ان پر چمچ کے ساتھ تھوڑا تھوڑا گھی ٹپکاتی رہیں۔ سرخ اور خستہ ہونے پر اتار لیں اور سلاد کے ساتھ پیش کریں۔

31- بھنا ہوا مغز

مغز (بکرے کے)	❖)(❖	4 عدد
پیاز لچھے دار کٹی ہوئی	❖)(❖	4 عدد
ادرک	❖)(❖	1 گٹھی

لہسن	❖)(❖	4 جوئے
لونگ	❖)(❖	6 عدد
سرخ مرچ' ہلدی' نمک	❖)(❖	حسب پسند

مغز ابال کر صاف کر لیں۔ پیاز کو گھی میں سنہری کر کے مغز اور تمام پسے ہوئے مسالہ جات کڑاہی میں بھونیں۔ ایک پاؤ پانی' کترا ہوا دھنیا اور نمک ڈال کر ہلکی آنچ پہ پکائیں۔ پانی خشک ہونے پر جب گھی مسالہ چھوڑ دے تو آگ سے اتار لیں۔ ڈش تیار ہے۔

32- بھنی ہوئی کلیجی

کلیجی	❖)(❖	1 کلو
ڈالڈا گھی	❖)(❖	1 پاؤ
پیاز	❖)(❖	3 عدد
لہسن	❖)(❖	1 گٹھی
ہرا دھنیا	❖)(❖	مٹھی بھر
نمک' مرچ	❖)(❖	حسب ذائقہ

کلیجی کو اچھی طرح دھو لیں۔ پھر نمک ڈال کر ابال لیں۔ تمام مسالہ گھی میں بھون لیں اور اس میں ابلی ہوئی کلیجی ڈال دیں۔ چند منٹ بعد دم دے دیں۔ مسالہ دار کلیجی تیار ہے۔

33- سادہ پیاز کلیجی

کلیجی	❖)(❖	1 کلو
ڈالڈا گھی	❖)(❖	آدھ پاؤ
پیاز	❖)(❖	1 عدد
لہسن	❖)(❖	1 گٹھی
ہرا دھنیا	❖)(❖	1 مٹھی
نمک' مرچ	❖)(❖	حسب پسند

کلیجی کو خوب اچھی طرح دھولیں۔ پیاز' لہسن' نمک اور مرچ کو بھون کر شوربہ تیار کریں۔ شوربے میں کلیجی ڈال کر ہلکی آنچ پر گلائیں۔ پانی خشک ہونے دیں۔ پھر دھنیا کتر کر چھڑک دیں۔ بکرے کی سادہ کلیجی تیار ہے۔

34- شاہی سرکہ مغز

مغز بکرے کا	❖)(❖	1 پاؤ
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)(❖	1 چھٹانک
دودھ	❖)(❖	1 کلو
آٹا	❖)(❖	آدھ پاؤ
سرخ مرچ سالم	❖)(❖	2 عدد
سرکہ	❖)(❖	1 چمچ
نمک	❖)(❖	حسب ذائقہ

مغز کو دھولیں۔ سرکہ اور نمک لگا کر 20 منٹ کے لیے رکھ دیں۔ پانی نچوڑ کر مغز کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کرلیں۔ گھی اور آٹے کا آمیزہ تیار کرلیں۔ اس آمیزے میں مغز کے ٹکڑے اور ثابت مرچ کاٹ کر ڈال دیں اب اسے ہلکی آنچ پر پکائیں۔ مسالہ تیل چھوڑ دے تو دیگچی آگ سے اتار لیں۔ شاہی سرکہ مغز تیار ہے۔

35- بکرے کے لذیذ سری پائے

سری	❖)(❖	1 عدد
پائے	❖)(❖	4 عدد
پیاز	❖)(❖	1 پاؤ
دہی	❖)(❖	1 پاؤ
لہسن۔ ادرک	❖)(❖	ایک ایک چمچ
ہری مرچ	❖)(❖	4 عدد
ہرا دھنیا	❖)(❖	آدھی گٹھی

پودینہ	❖)(❖	آدھی گٹھی
سفید زیرہ	❖)(❖	1 چمچ
سوکھا دھنیا	❖)(❖	1 چمچ
خشخاش۔ تل	❖)(❖	1 چمچ
کھوپرا	❖)(❖	آدھ چمچ
سرخ مرچ	❖)(❖	1 چمچ
نمک	❖)(❖	حسب ضرورت

سری پایوں کو اچھی طرح نمک لگا کر 4 گھنٹے تک پڑا رہنے دیں۔ بعد میں آگ پر بھونیں۔ پھر بال اتار کر پانی سے اچھی طرح صاف کر لیں۔ تمام مسالہ جات کو پیس کر دیگچی میں ڈالیں پھر سری پائے بھی ڈالیں اور چولہے پر چڑھا دیں۔ پانی اتنا ڈالیں کہ جس میں گوشت گل جائے۔ گوشت گل جائے تو گھی میں پیاز تل کر شامل کر دیں اور سری پایوں کو بھونیں۔ اپنی پسند کے مطابق شوربہ رکھ لیں۔ ہری مرچیں' پودینہ اور دھنیا چھڑک کر 5 منٹ کے لیے دم پر رکھیں۔ مزے دار سالن تیار ہے۔

36- پالک اور مٹن

گوشت	❖)(❖	1 کلو
پالک	❖)(❖	2 کلو
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)(❖	ڈیڑھ پاؤ
میتھی	❖)(❖	1 پاؤ
پیاز	❖)(❖	2 عدد
ہری مرچ	❖)(❖	8 عدد
لہسن	❖)(❖	1 گٹھی
ہلدی' نمک	❖)(❖	حسب ضرورت
مرچ سرخ	❖)(❖	حسب ذائقہ

پالک اور میتھی کے پتوں کو علیحدہ علیحدہ باریک کتر لیں۔ پھر اچھی طرح پانی سے

دھو لیں۔ گوشت، پیاز، لہسن میں کوکنگ آئل ڈال کر بھونیں۔ آخر میں میتھی بھی شامل کر دیں۔ پالک کو ابال کر پانی گرا دیں اور پالک پیس لیں۔ گوشت اور میتھی بھن جائے تو پالک ڈال کر پکنے دیں۔ اچھی طرح پک جانے پر ہری مرچ کتر کر چھڑک دیں اور دم پہ رکھ دیں۔ لذیذ پالک گوشت تیار ہے۔

37- کریلے گوشت کا لذیذ سالن

گوشت	❖⁂❖	1 کلو
ڈالڈا گھی	❖⁂❖	آدھ کلو
کریلے	❖⁂❖	آدھ کلو
پیاز	❖⁂❖	آدھ پاؤ
ادرک	❖⁂❖	1 ٹکڑا
سوکھا دھنیا	❖⁂❖	آدھ چمچ
لونگ	❖⁂❖	4 عدد
الائچی کے دانے	❖⁂❖	آدھ چمچ
ہلدی، نمک، مرچ	❖⁂❖	حسب ذائقہ

گوشت کو دھو کر گھی میں سرخ کر لیں۔ پیاز لچھے دار کاٹ کر سنہری تل لیں۔ گوشت میں ادرک، نمک، دھنیا ڈال کر خوب بھونیں۔ کریلے چھیل کر ہلدی اور نمک لگا کر ایک گھنٹہ دھوپ میں پڑا رہنے دیں۔ ان کی تلخی ختم کرنے کے لیے آپ دہی بھی لگا سکتی ہیں۔ کریلوں کو دھو کر گھی میں تل لیں اور گوشت میں ڈال دیں۔ گرم مصالحہ چھڑک کر دم لگا دیں۔ لیجئے کریلے گوشت کا لذیذ سالن تیار ہے۔

38- اروی گوشت کا انوکھا ذائقہ

گوشت	❖⁂❖	1 کلو
اروی	❖⁂❖	آدھ کلو
ڈالڈا گھی	❖⁂❖	آدھ پاؤ

پیاز	❖ ❖	3 عدد
لہسن	❖ ❖	1 گٹھی
ادرک	❖ ❖	ا گٹھی
سوکھا دھنیا، سرخ مرچ	❖ ❖	حسب ضرورت
گرم مصالحہ	❖ ❖	حسب ضرورت
نمک	❖ ❖	تھوڑا سا
امچور	❖ ❖	تھوڑا سا

پیاز لچھے دار کاٹ لیں۔ لہسن چھیل کر بھگو دیں۔ تین حصے پیاز، نمک، مرچ اور دھنیا پیس کر گھی میں ڈال کر بھون لیں۔ چوتھائی حصہ پیاز سرخ کر کے نکال لیں۔ گوشت کو ابال لیں۔ مصالحہ بھون کر ابلا ہوا گوشت، لہسن کا پانی ڈالیں اور گوشت کو مزید بھونیں۔ اب ایک فرائی پین میں تھوڑا سا گھی ڈال کر چھلی ہوئی اروی کو ہلکا سرخ تل لیں۔ گوشت میں یہ اروی ڈال دیں اور پانی ڈال کر پکنے دیں۔ جب شوربہ تیار ہو جائے تو امچور پیس کر سالن میں ملا دیں۔ پھر ڈھکن بند کر کے چولھا بھی بند کر دیں۔ نہایت لذیذ اروی کا سالن تیار ہے۔

39- پھول گوبھی اور قیمہ

قیمہ پکا ہوا	❖ ❖	آدھ پاؤ
پھول گوبھی	❖ ❖	1 عدد
مکھن	❖ ❖	3 چھٹانک
پیاز	❖ ❖	2 عدد
نمک، کالی مرچ	❖ ❖	حسب ذائقہ

پھول گوبھی کو دھو کر صاف کر لیں۔ فرائی پین میں پانی گرم کریں۔ گرم پانی میں نمک ملا کر گوبھی کو تقریباً 15 منٹ تک اس میں بھگوئے رکھیں۔ اس اثنا میں پیاز چھیل کر کاٹ لیں۔ اب دیگچی یا فرائی پین میں مکھن اور پیاز ڈال کر سنہری تل لیں۔ اس پیاز میں قیمہ ڈال کر معمولی سا سنہری کر لیں۔ گوبھی کا پانی نکال دیں اور اسے قیمے میں ڈال دیں

پھر اچھی طرح ملا کر 5 منٹ تک دم لگائیں۔ کالی مرچ چھڑک کر تازہ گرم گرم تندوری روٹی کے ساتھ پیش کریں۔

40- مٹن اینڈ فرائی وجیٹیبل

گوشت	❖)(❖	آدھ کلو
مٹر	❖)(❖	1 پاؤ
آلو	❖)(❖	3 عدد
گاجر	❖)(❖	3 عدد
انڈے	❖)(❖	2 عدد
پیاز	❖)(❖	3 عدد
لہسن	❖)(❖	1 گٹھی
سلاد کے پتے	❖)(❖	1 گٹھی
سوکھا دھنیا	❖)(❖	1 چمچ
سبز مرچ	❖)(❖	2 عدد
سونف	❖)(❖	1 چمچ
لیموں	❖)(❖	1 عدد

گوشت میں پیاز' لہسن' دھنیا اور سونف ڈال کر فرائی کر لیں۔ مٹر' آلو' گاجروں کو بھی ابال کر فرائی کر لیں۔ ابلے ہوئے انڈوں کو کاٹ لیں۔ ایک ڈش میں سلاد کے پتوں کو پھیلا کر ان کے اوپر گوشت اور تمام فرائی سبزیاں ڈال دیں۔ پھر اس پر پیاز باریک لچھے دار کاٹ کر ڈال دیں اور کٹے ہوئے انڈوں کو خوبصورتی سے سجا دیں۔ سبز مرچ بھی باریک کاٹ کر اوپر پھیلا دیں۔ لیموں کاٹ کر درمیان میں سجا دیں۔ لیجئے فرائی سبزیوں اور گوشت کی لذیذ ڈش تیار ہے۔

:4- قیمہ بھری سبز مرچیں

ہری مرچ بڑے سائز کی	❖)(❖	4 عدد

گوشت ران کا بھنا ہوا	❖)(❖	آدھ کلو
قیمہ بھنا ہوا	❖)(❖	1 پاؤ
انڈے	❖)(❖	2 عدد
ٹماٹر	❖)(❖	2 عدد
رس کا چورا	❖)(❖	4 چمچ
پنیر کدوکش کردہ	❖)(❖	1 چھٹانک
ڈبل روٹی	❖)(❖	1 چھٹانک
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)(❖	1 چمچ
کالی مرچ	❖)(❖	حسب ذائقہ
جائفل	❖)(❖	تھوڑی سی

مرچوں کے بیج نکال کر کاٹ لیں۔ بھنے ہوئے گوشت کے چھوٹے پتلے ٹکڑے کرلیں۔ ڈبل روٹی کدوکش کرلیں۔ ٹماٹر ابال لیں۔ ان کا پانی نکال کر انہیں ٹھنڈا ہونے دیں۔ پھر ان کا چھلکا الگ کردیں اور ان کو درمیان سے دو ٹکڑے کر کے بیج نکال دیں۔ گودے کو کانٹے سے اچھی طرح گودلیں۔ اب بھنے ہوئے قیمے میں گوشت کے ٹکڑوں اور ٹماٹر کے گودے کو ڈال کر خوب گود لیں۔ پھر انڈے پھینٹ کر اس میں ملا دیں۔ اب کدوکش کی ہوئی ڈبل روٹی' رس کا آدھا چورا' پنیر 2 چائے کے چمچ' نمک' کالی مرچ اور جائفل کوٹ کر شامل کردیں۔ مرچوں میں قیمے اور گوشت کا آمیزہ بھریں۔ ایک سٹین لیس سٹیل کی گول ڈش میں ذرا سی چکنائی لگا کر آمیزہ بھری مرچیں اس میں سجائیں۔ ان کے اوپر باقی آمیزہ بچی' ڈبل روٹی کا چورا ڈال دیں۔ اگر گھر میں اوون موجود ہو تو 40 منٹ تک اس میں اس ڈش کو رکھیں۔ اوون نہ ہو تو ایک گھنٹہ تک ہلکی آنچ پر دم دے دیں۔ بے حد لذیذ ڈش تیار ہے۔

42- کرم کلّہ اور گوشت

سفید کرم کلّہ	❖)(❖	1 عدد (بڑا سائز)
پیاز	❖)(❖	1 عدد

بکرے کا گوشت	1 کلو بغیر ہڈی
ڈالڈا کوکنگ آئل	2 چھٹانک
مکھن	1 چھٹانک
سرکہ	2 چھٹانک
شکر	1 چمچ
نمک اور پسی ہوئی کالی مرچ	حسب ذائقہ

دو لیٹر اُبلا ہوا پانی لیں۔ کرم کلہ کے ڈنٹھل نکال کر اس کے پتلے ٹکڑے کر کے اس پانی میں ڈال دیں اور اسی پانی میں پڑے پڑے ٹھنڈا ہونے دیں۔ پانی ٹھنڈا ہونے پر کرم کلہ کو احتیاط سے پلیٹ میں نکال لیں۔ پیاز چھیل کر کاٹ لیں۔ گوشت کے پتلے لمبے ٹکڑے کر لیں۔ فرائی پین میں آدھا تیل اور آدھا مکھن ڈال کر پیاز اور گوشت کے سلائس ڈال کر سنہری کر لیں۔ پیاز گوشت میں کرم کلہ' نمک اور کالی مرچ شامل کر دیں۔ ایک پیالی یخنی اس آمیزے میں ڈال کر دھیمی آنچ پر 20 منٹ تک پکائیں۔ یخنی خشک ہو جائے تو بقیہ تیل اور مکھن بھی اس آمیزے میں ملا دیں۔ ساتھ ہی سرکہ اور شکر ملا کر اچھی طرح یکجان کریں۔ اب ڈھکن دے کر ہلکی آنچ پر مزید 40 منٹ پکائیں۔ تیار ہونے پر ڈش میں نکال کر پیش کریں۔

43- بھنڈی گوشت

گوشت	آدھ کلو
بھنڈی	آدھ کلو
نمک' سرخ مرچ	حسب ضرورت
دھنیا سفوف	ڈھائی چمچ
دہی	1 پاؤ
پیاز	3 عدد
ڈالڈا گھی	حسب ضرورت
سفوف لہسن	1 چمچ

بھنڈی دھو کر درمیان سے دو ٹکڑے کر لیں۔ پیاز باریک کاٹ کر گھی میں سرخ کریں اور ایک پلیٹ میں نکال کر رکھ لیں۔ پیاز کے گھی میں نمک' سرخ مرچ' دھنیا' لہسن ڈال کر بھونیں۔ مصالحہ بھن جائے تو معمولی سا پانی ڈال کر گوشت ڈال دیں۔ ذرا دیر بعد معمولی سا پانی ڈال کر مزید بھونیں۔ تلی ہوئی پیاز ہاتھ سے مسل کر دہی میں ملائیں اور دہی کو اچھی طرح پھینٹیں۔ دہی اور پیاز کا آمیزہ گوشت میں ڈال کر اس وقت تک بھونیں جب تک دہی کا پانی خشک نہ ہو جائے اور گوشت گل نہ جائے گوشت نہ گلے تو مزید پانی ڈالیں۔ گوشت میں بھنڈیاں ڈالیں۔ ساتھ ہی ایک پیالی پانی ڈال کر مدھم آنچ پر پکنے دیں۔ دو تین ابال آ جائیں تو سالن دم پر رکھ دیں۔ دس منٹ بعد چولھا بند کر دیں۔ لیجیے مزیدار بھنڈی گوشت تیار ہے۔

44- قیمہ بھرے ٹینڈے

ٹینڈے	❖)(❖	آدھ کلو
قیمہ	❖)(❖	1 پاؤ
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)(❖	1 پیالی
پیاز	❖)(❖	3 عدد
لہسن	❖)(❖	6 جوئے
ادرک	❖)(❖	1 انچ کا ٹکڑا
ٹماٹر	❖)(❖	2 عدد
گرم مصالحہ	❖)(❖	1 چمچ چائے والا
انار دانہ	❖)(❖	1 چمچ چائے والا
سرخ مرچ	❖)(❖	حسب ضرورت
نمک	❖)(❖	حسب ذائقہ
ہلدی	❖)(❖	معمولی سی
دھنیا	❖)(❖	حسب منشا

دو پیاز کاٹ کر گھی میں سنہری تل لیں۔ تلی ہوئی پیاز میں قیمہ ڈال کر دھیمی آنچ

پر چند منٹ بھونیں۔ لہسن اور ادرک کو باریک پیس کر نمک ملائیں اور قیمے میں شامل کر دیں۔ چند منٹ بھونیں اور گرم مصالحہ ڈال کر دم دے دیں۔ ٹینڈے چھیل کر اوپر سے گول چھوٹا ٹکڑا کاٹ لیں۔ یہ ٹکڑے الگ پلیٹ میں رکھ لیں۔ اب چھری سے ٹینڈے میں خول کر کے بیج نکال دیں اور ٹینڈوں میں قیمہ اور پیا ہوا انار دانہ بھریں۔ اب ٹینڈے کا کٹا ہوا حصہ اوپر لگا کر دھاگے سے لپیٹ دیں۔ فرائی پین میں آئل گرم کر کے ٹینڈے تل لیں۔ سرخ ہونے پر پلیٹ میں نکال لیں۔ اب گھی میں ایک عدد پیاز باریک کاٹ کر ڈالیں پیاز سنہری ہو جائے تو ٹماٹر پسی ہوئی سرخ مرچ' دھنیا اور ہلدی ڈال کر بھونیں۔ پیاز میں تلے ہوئے ٹینڈے اور معمولی سا پانی ڈال کر دم پر رکھ دیں۔ شوربہ معمولی سا رکھیں۔ لیجئے مزیدار اور لذیذ قیمہ بھرے ٹینڈے تیار ہیں۔

45- کالی مرچ' پیاز گوشت

گوشت	❖)(❖	1 کلو
پیاز	❖)(❖	4 عدد
ٹماٹر کا رس	❖)(❖	2 پیالی
سرکہ	❖)(❖	1 پیالی
کڑھی پتہ	❖)(❖	4 عدد
کالی مرچ سفوف	❖)(❖	1 چمچ
لونگ	❖)(❖	4 عدد
نمک	❖)(❖	حسب ذائقہ
ڈالڈا گھی	❖)(❖	حسب ضرورت

گوشت کے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ پیاز گول کاٹ کر ابال لیں۔ گوشت کو بھی ابال لیں۔ جب گوشت نیم گل جائے تو فرائی پین میں تیل گرم کر کے گوشت کو سنہری تل لیں۔ پھر ایک ڈش میں ابلی ہوئی پیاز ڈالیں۔ پیاز کی تہ کے اوپر تلے ہوئے گوشت کے ٹکڑے ڈال کر بچا ہوا گھی بھی ڈال دیں۔ گوشت پر ٹماٹر کا جوس' سرکہ' لونگ' کالی مرچ اور نمک ڈال کر تقریباً آدھ گھنٹہ تک اوون میں رکھیں۔ اوون نہ ہو تو ڈھکن لگا کر اوپر دہکتے

ہوئے کوئلے رکھ دیں۔ لیجئے پیاز کے ساتھ گوشت کی ڈش تیار ہے۔ یہ ایک منفرد ڈش ہے جسے آپ ڈبل روٹی یا نان کے ساتھ بھی کھا سکتے ہیں۔

46- چاول' گوشت انڈے کا سالن

گوشت	❖)(❖	1 پاؤ
چاول	❖)(❖	آدھ کلو
انڈے	❖)(❖	4 عدد
پیاز	❖)(❖	3 عدد
سرکہ	❖)(❖	1 چمچ
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)(❖	حسب ضرورت
نمک	❖)(❖	حسب ذائقہ

انڈے ابال لیں اور چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ گوشت اور چاول ایک ساتھ ابال لیں۔ گوشت اور چاولوں میں لچھے دار پیاز کاٹ کر سرکہ ملائیں اور دم پہ رکھ دیں۔ چاول تیار ہونے پر انڈے ان پر پھیلا دیں۔ آخر میں نمک اور کالی مرچ پیس کر چھڑک لیں۔ لذیذ ڈش تیار ہے۔

47- گوجرانوالہ کے تکّے

گوشت (پتلے پارچے)	❖)(❖	1 کلو
سرخ مرچ	❖)(❖	1 چمچ
دھنیا	❖)(❖	1 تولہ
پیاز	❖)(❖	1 پاؤ
ڈالڈا گھی	❖)(❖	1 چھٹانک
نمک	❖)(❖	حسب ذائقہ
دہی	❖)(❖	1 پاؤ
کالا زیرہ	❖)(❖	6 ماشے

ادرک	❖ ❖	1 چھوٹی گانٹھ
خشخاش	❖ ❖	1 تولہ
بھنے ہوئے چنے	❖ ❖	1 چھٹانک
خشک انجیر	❖ ❖	1 چھٹانک
سلاد	❖ ❖	حسب ضرورت
ٹماٹر	❖ ❖	3 عدد

گوشت کے پارچے جو موٹائی میں آدھ انگلی کے برابر ہوں' سل پر بٹے سے اچھی طرح کوٹ کر چوڑے کر لیں۔ دہی کو باریک کپڑے میں باندھ کر لٹکا دیں تاکہ اس کا پانی خارج ہو جائے۔ پیاز تل کر پیس لیں۔ انجیر' گرم مصالحہ' ادرک' خشخاش' چنے' سرخ مرچ' دھنیا اور گھی' تلی ہوئی پیاز میں ملا کر دہی میں پھینٹ لیں۔ اس آمیزے کو گوشت کے پارچوں پر خوب ملیے اور سیخوں پر چڑھا کر رکھ لیجیے۔ کوئلوں کو خوب دہکایئے اور سیخوں کو ان پر رکھ کر پارچوں کو پختہ کریں۔ اس دوران پگھلا ہوا گھی روئی کے ذریعے ان پر ملیں۔ جب تکے خوب سرخ ہو جائیں تو سمجھ لیں کہ پارچے تیار ہیں۔ اب انہیں پلیٹ میں اتاریں۔ سلاد اور پیاز کے لچھوں سے پلیٹ کو سجائیں اور نان یا پراٹھوں کے ساتھ پیش کریں۔ بے حد لذیذ اور خوش ذائقہ تکے آپ کو لذت سے ہمکنار کریں گے۔

48- سٹیم ران روسٹ

ران درمیانہ سائز	❖ ❖	1 عدد
ادرک	❖ ❖	2 ٹکڑے
لہسن	❖ ❖	10 جوئے
سفید زیرہ	❖ ❖	2 چمچ
کالی مرچ	❖ ❖	10 عدد
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖ ❖	1 کپ
دہی	❖ ❖	2 کپ
سرخ مرچ سالم	❖ ❖	15 عدد

پیاز	❖⌘❖	4 عدد

ران کو دھولیں۔ تمام مصالحے ڈال کر 8 کپ پانی اور کوکنگ آئل ڈال دیں۔
اب اسے اتنا پکائیں کہ پانی سوکھ جائے۔ گوشت گل جائے تو ران کو دس منٹ سٹیم کریں۔
لیجئے ران تیار ہے۔ لیموں کا پانی چھڑک کر کھائیں۔

49- مٹکا گوشت

گوشت	❖⌘❖	آدھ کلو
لہسن' ادرک (پیسٹ)	❖⌘❖	چوتھائی چمچ
ڈالڈا گھی	❖⌘❖	چوتھائی کپ
سرخ مرچ	❖⌘❖	حسب پسند
دھنیا سفوف	❖⌘❖	چوتھائی چمچ
نمک	❖⌘❖	ایک تہائی چمچ
ہلدی	❖⌘❖	چوتھائی چمچ
پیاز	❖⌘❖	1 عدد
گرم مصالحہ سالم	❖⌘❖	1 چمچ
آٹا گوندھا ہوا	❖⌘❖	ایک تہائی کپ

گھی گرم کر کے پیاز براؤن کریں۔ گرم مصالحۂ ادرک اور لہسن مٹکے میں ڈالیں۔
گوشت' مرچ' دھنیا' نمک' ہلدی' پیاز ڈالیں اور ڈھکن لگا کر ہلکی آنچ پر پکائیں۔ پانی خشک
ہو جائے تو گوشت کو بھونیں۔ جب بھن جائے تو ایک کپ پانی ڈال کر پکائیں تاکہ گوشت
خوب گل جائے۔ اب آٹا گوندھا ہوا ڈال دیں اور تیز تیز چمچ چلاتی رہیں۔ اب زیرہ ڈالیں
اور ڈھکن لگا کر پکنے دیں۔ تھوڑی دیر بعد بہترین مٹکا گوشت تیار ہوگا۔

50- رنگا رنگ گوشت

گوشت یا پسندے	❖⌘❖	آدھ کلو
دہی	❖⌘❖	3 پاؤ

سوکھا دھنیا سالم	❖ ❖	1 چمچ
سفید زیرہ	❖ ❖	1 چمچ بڑا
ادرک سفوف	❖ ❖	1 چمچ بڑا
لہسن پسا ہوا	❖ ❖	ڈیڑھ چمچ بڑا

تمام مصالحے کو باریک پیس لیں۔ اسے دہی میں ملا کر گوشت میں ڈال دیں اور دھیمی آنچ پر گوشت کو گلنے کے لیے رکھ دیں۔ گوشت گل جائے اور دہی کا پانی خشک ہو جائے تو گھی ڈال کر بھون لیں۔ سبز دھنیا باریک کاٹ کر چھڑکیں۔ دو سبز مرچیں بھی کاٹ کر چھڑیں اور پیش کریں۔ نہایت ذائقے دار عمدہ رنگا رنگ گوشت تیار ہے۔

51- ران مصالحہ

ران	❖ ❖	ڈیڑھ کلو
دہی	❖ ❖	آدھ کلو
خشخاش	❖ ❖	1 چمچ (کھانے کا)
چنے (بھنے اور پسے ہوئے)	❖ ❖	2 چمچ
ادرک	❖ ❖	ڈیڑھ چمچ
لہسن	❖ ❖	ڈیڑھ چمچ
جلوتری	❖ ❖	4 عدد
سرخ مرچ	❖ ❖	2 چمچ
لیمن جوس	❖ ❖	4 چمچ
سفید زیرہ	❖ ❖	1 چمچ
گرم مصالحہ	❖ ❖	1 چمچ
پیاز	❖ ❖	2 عدد
ڈالڈا گھی	❖ ❖	آدھ کپ

ران پر کانٹے سے نشان لگائیں۔ اس پر پپیتا اور لیموں ملیں اور کچھ دیر پڑا رہنے دیں۔ اب سارے مصالحے کوٹ لیں۔ پیاز براؤن کریں اور مصالحے اور دہی ملا

لیں۔ اب ران کو فرائی کریں۔ ہلکی آنچ پر فرائی کرنے کے لیے تقریباً 2 گھنٹے درکار ہیں۔ فرائی ہونے پر سارا مصالحہ اور ایک کپ پانی ڈال کر کھلے منہ کے دیگچے یا درمیانے سائز کی دیگ میں پکنے کے لیے رکھ دیں۔ پانی خشک ہو جائے اور گوشت گھی چھوڑ دے تو ابلی یا تلی ہوئی سبزیوں اور آلو کے چپس کے ساتھ پیش کریں۔

52- اچار گوشت

مٹن	❖)(❖	آدھ کلو
اچار مصالحہ (کلونجی، میتھرے، سونف)	❖)(❖	2 چمچ
دہی	❖)(❖	آدھ کلو
پارسلے	❖)(❖	2 چمچ
سرخ مرچ	❖)(❖	1 چمچ
نمک	❖)(❖	آدھ چمچ
ہلدی	❖)(❖	ایک چوتھائی چمچ
ڈالڈا گھی	❖)(❖	1 کپ

گوشت کو نمک، پارسلے، مرچ، ہلدی اور دہی ملا کر ہلکی آنچ پر پکائیں۔ گھی گرم کریں اور یہ سارا آمیزہ اس میں ڈالدیں۔ جب گوشت ادھ گلا ہو جائے تو اچار مصالحہ ڈال دیں اور مدھم آگ پر پکائیں۔ حتیٰ کہ پانی خشک ہو جائے۔ پانچ منٹ فرائی کریں اور پیش کرتے وقت ہرا دھنیا ڈال کر ڈونگے میں نکال لیں۔ بے حد لذیذ اچار گوشت تیار ہے۔ نان یا پراٹھے کے ساتھ کھائیں۔

53- لکھنو کا شاہی گوشت

گوشت بغیر ہڈی	❖)(❖	آدھ کلو
پیاز	❖)(❖	3 عدد
لہسن (پیا ہوا)	❖)(❖	1 چمچ

ادرک (پسا ہوا)	❖)(❖	1 چمچ
لونگ	❖)(❖	4 عدد
بڑی الائچی	❖)(❖	1 عدد
دار چینی	❖)(❖	2 ٹکڑے
کالی مرچ	❖)(❖	10 عدد
سرخ مرچ	❖)(❖	آدھ چمچ
ہلدی	❖)(❖	آدھ چمچ
نمک	❖)(❖	حسب ضرورت

ایک دیگچی میں گھی گرم کریں۔ اب اس میں گوشت' پیاز اور نمک ڈال کر اتنا بھونیں کہ سرخ ہو جائے۔ پھر اس میں ادرک اور لہسن ڈال کر آدھ منٹ تک بھونیں۔ پھر دار چینی' لونگ' الائچی اور کالی مرچ (پیس کر) ڈالیں اور تین سیکنڈ تک ہلائیں۔ اب پانی ڈال کر ڈھانک دیں۔ گوشت گل جائے تو بوٹیاں نکال کر دیگچی میں دو ٹماٹر ڈال کر اچھی طرح بھونیں۔ ہلدی اور سرخ مرچ کے ساتھ پانی ڈال کر مصالحہ بنا لیں۔ گوشت کے دو ٹکڑوں کے درمیان باریک کٹا ہوا ادرک رکھیں اور دو انچ لمبے لکڑی کے ٹکڑے پر لگائیں۔ اب اسے مصالحے میں ڈال کر 3 منٹ تک پکائیں۔ پھر ان ٹکڑوں کو پلیٹ میں رکھیں اور پورا بھنا ہوا مصالحہ ڈالیں اور پسا ہوا زیرہ ڈالیں۔ لکھنو کا شاہی گوشت تیار ہے۔

54- لذیذ قیمہ

قیمہ	❖)(❖	آدھ کلو
پیاز	❖)(❖	2 عدد پسا ہوا
لہسن	❖)(❖	1 چمچ پسا ہوا
ادرک	❖)(❖	1 چمچ پسا ہوا
ہرا دھنیا	❖)(❖	حسب ضرورت
ہری مرچ	❖)(❖	3 عدد
سرخ مرچ	❖)(❖	آدھ چمچ

گرم مصالحہ	✤)(✤	آدھا چمچ
نمک	✤)(✤	تین چوتھائی چمچ
سوکھا دھنیا	✤)(✤	ایک تہائی چمچ
ٹماٹر	✤)(✤	2 عدد
ڈالڈا گھی	✤)(✤	1 کپ

گھی کو خوب گرم کریں اور اس میں ٹماٹر کاٹ کر ڈالیں۔ پھر انہیں کچھ دیر پکائیں۔ ٹماٹر نرم ہو جائیں تو لہسن پیاز اور ادرک ڈال دیں۔ دو منٹ بعد اس میں سرخ مرچ نمک گرم مصالحہ دھنیا اور ہری مرچ ڈال دیں۔ اس مصالحے کو خوب بھونیں۔ جب مصالحہ گھی چھوڑ دے اور خوشبو اٹھنے لگے تو اس میں قیمہ ڈال دیں اور چمچے سے ہلائیں تاکہ قیمہ اور مصالحہ یک جان ہو جائیں۔ اب قیمے کو دھیمی آنچ پر 15 سے 17 منٹ تک پکائیں۔ قیمہ تیار ہو تو ہرا دھنیا کاٹ کر چھڑک دیں۔ روٹی یا ابلے ہوئے چاولوں کے ساتھ بے حد لذت دینے والا قیمہ تیار ہے۔

55- مٹن پسندے

مٹن پسندے	✤)(✤	آدھا کلو (موٹا چاپ کریں)
دہی	✤)(✤	1 کپ
پیاز	✤)(✤	2 عدد (چاپ شدہ)
ادرک	✤)(✤	1 چمچ (چاپ شدہ)
لہسن	✤)(✤	1 چمچ (چاپ شدہ)
دھنیا	✤)(✤	2 چمچ (باریک کیا ہوا)
پاؤڈر گرم مصالحہ	✤)(✤	1 چمچ
ہلدی	✤)(✤	1 چمچ
نمک	✤)(✤	1 چمچ

نمک لگا کر پسندوں کو مسلیں۔ پھر دہی لگا کر پورا دن پڑا رہنے دیں۔ گھی میں پیاز کو ہلکا براؤن کریں۔ پھر لہسن اور ادرک بھی شامل کر کے سنہری کریں۔ پھر سارے

مصالحے یک جان کر کے 15 منٹ تک بھونیں۔ اب گوشت ڈال کر پون گھنٹہ تک بھونیں۔ گوشت گل جائے تو جلوتری ڈال دیں۔ نہایت لذیذ مٹن پسندے تیار ہیں۔

56- مصالحے دار لذیذ گوشت

بکرے کا گوشت	❖)(❖	1 کلو
ٹماٹر	❖)(❖	3 عدد
ادرک	❖)(❖	2 انچ کا ٹکڑا
پیاز	❖)(❖	4 عدد درمیانی گٹھی
لہسن	❖)(❖	10 جوے
نمک' مرچ	❖)(❖	حسب پسند
ہری مرچ (کتری ہوئی)	❖)(❖	ایک کھانے کا چمچ
سفید زیرہ	❖)(❖	آدھا چائے کا چمچ
ہرا دھنیا (کترا ہوا)	❖)(❖	2 کھانے کے چمچ
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)(❖	حسب ضرورت

گوشت کو اچھی طرح دھو کر دیگچی میں ڈالیں۔ 2 گٹھی پیاز' لہسن اور ادرک کو چھیل کر کوٹ کر گوشت میں ڈالیں ساتھ ہی نمک مرچ ملا دیں اور دیگچی چولھے پر چڑھا دیں۔ 3 لونگ' دارچینی کا ایک ٹکڑا' 4 کالی مرچیں' ایک بڑی الائچی بھی ملا دیں اور پکنے دیں۔ ابھی گوشت کچھ کچا ہی ہو تو ٹماٹر کاٹ کر ڈالیں اور گھی ڈال کر مسلسل بھونیں۔ جب گوشت اچھی طرح بھن جائے اور گل جائے تو سفید زیرہ ہتھیلی پر مسل کر ڈالیں۔ باقی بچے دو گٹھی پیاز باریک لچھے دار کاٹ لیں اور جب گوشت گھی چھوڑنے لگے تو پیاز کی لچھے کتری ہری مرچ ڈال کر دم دے دیں۔ چولہا بجھا دیں۔ پیاز دم میں ہی نرم پڑ جائے گا۔ جب گوشت استعمال کرنے لگیں تو کترا ہرا دھنیا اوپر چھڑک لیں۔ ہرا دھنیا پکتے ہوئے نہیں ڈالنا چاہئے ورنہ اس کی رنگت خراب ہو جاتی ہے۔

57- لاہوری گوشت

گوشت	❖)(❖	آدھ کلو (ران کا)
پیاز (لچھے دار)	❖)(❖	3 عدد
دہی	❖)(❖	1 کپ (پھینٹ لیں)
ادرک	❖)(❖	2 انچ کا ٹکڑا (باریک کاٹ لیں)
بڑی الائچی	❖)(❖	ایک عدد
لونگ	❖)(❖	5 عدد
کالی مرچ (پسی ہوئی)	❖)(❖	آدھا چائے کا چمچ
نمک	❖)(❖	ایک چائے کا چمچ
سرخ مرچ	❖)(❖	ایک چائے کا چمچ
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)(❖	حسب ضرورت

دیگچی میں کوکنگ آئل گرم کریں اور پیاز تل کر بادامی رنگ کا کر لیں پھر سرخ و سیاہ مرچ' لہسن' آدھا ادرک' لونگ بڑی الائچی ڈال کر پانی کا چھینٹا دے کر بھونیں۔ جب مسالہ بھن جائے تو گوشت ڈال کر بھونیں کچھ دیر بعد دہی بھی ڈال دیں اور بھونتی رہیں۔ خوب بھن جائے تو پانی ڈال کر گوشت گلا لیں۔ پانی خشک ہونے لگے تو بقیہ ادرک ڈال کر پانی خشک ہونے تک بھونیں کہ مسالہ گھی چھوڑ دے۔ لذیذ لاہوری گوشت تیار ہے۔

58- لکھنو کا پیاز گوشت

گوشت (بغیر ہڈی)	❖)(❖	1 کلو
پیاز	❖)(❖	2 عدد درمیانے
ادرک	❖)(❖	ایک انچ کا ٹکڑا
لہسن	❖)(❖	8 جوئے (پیسٹ)
سوکھا دھنیا (پسا ہوا)	❖)(❖	ایک چمچ

کالی مرچ (پسی ہوئی)	✤ ⁞ ✤	ایک چمچ
سرخ مرچ	✤ ⁞ ✤	ایک چمچ
نمک، گرم مسالہ	✤ ⁞ ✤	حسب پسند
سیاہ زیرہ	✤ ⁞ ✤	ایک چمچ
ہلدی	✤ ⁞ ✤	2 چٹکی
تیز پات	✤ ⁞ ✤	2 عدد
دار چینی	✤ ⁞ ✤	1 ٹکڑا
ٹماٹر	✤ ⁞ ✤	آدھ کلو (موٹے کاٹیں)
دہی	✤ ⁞ ✤	آدھی پیالی
سبز مرچ	✤ ⁞ ✤	2 عدد
ڈالڈا گھی	✤ ⁞ ✤	حسب ضرورت

گھی گرم کر کے پیاز بادامی رنگت ہونے تک تلیں پھر ادرک اور لہسن ڈال کر آدھا منٹ بھونیں۔ پھر گوشت ڈال دیں اور خوب بھونیں۔ اب گوشت گھی سے نکال کر علیحدہ رکھ لیں۔ گھی میں سوکھا دھنیا' کالی مرچ' نمک' ہلدی' زیرہ اور آدھا گرم مسالہ ڈال کر ادھ منٹ بھونیں پھر باریک کٹی سبز مرچیں ڈال کر بھونیں۔ اب تیز پات اور دار چینی ڈالیں اور ایک دو بار چمچ چلا کر ٹماٹر اور دہی ڈال دیں۔ ایک منٹ بھون کر گوشت ملا دیں اور دھیمی آنچ پر آدھ گھنٹہ پکنے دیں۔ ضرورت ہو تو پانی کا چھینٹا دے دیں۔ گوشت گل جائے تو باقی گرم مسالہ ملا دیں اور 5 منٹ دم دے کر اتار لیں۔

59- ایرانی فش قورمہ

مچھلی	3 پاؤ
ڈالڈا گھی	1 پاؤ
دہی	1 پاؤ
بادام	12 عدد
انڈے (زردی)	5 عدد
بالائی	1 چھٹانک
کالی مرچ	6 عدد
لونگ	6 عدد
اجوائن	آدھا چمچ
زعفران	تھوڑا سا
ادرک	1 ٹکڑا
پیاز	2 گٹھی
لہسن	6 جوئے
سوکھا دھنیا	2 چمچ
میتھی	1 چمچ
کیوڑہ الائچی' سونف	حسب پسند
سرخ مرچ' نمک	حسب پسند

دہی کو پھینٹ لیں۔ ادرک' لہسن' سونف' میتھی اور سرخ مرچ کو پیس کر دہی میں ملا لیں۔ گوشت کو دھو کر دہی والے آمیزے میں دو گھنٹے تک پڑا رہنے دیں۔ پیاز اور لہسن باریک کاٹ کر تل لیں۔ پھر اس میں زیرہ' لونگ' کالی مرچ' دھنیا اور اجوائن بھی بھون لیں۔ بھونتے ہوئے مسالے میں گوشت دہی سمیت ڈال کر ہلکی آنچ پر پکنے دیں۔ ایک پیالی پانی بھی ڈال دیں۔ پانی خشک ہو جائے' گوشت گل جائے اور گھی چھوڑنے لگے تو تھوڑا سا پانی ڈال کر ہلکا سا شوربہ تیار کر لیں۔ بادام' بالائی اور انڈوں کی زردی پھینٹ کر

شامل کریں۔ کیوڑے میں زعفران اور الائچی پیس کر ملا دیں اور دم لگا کر دس منٹ بعد اتار لیں۔ بہت ہی لذیذ مچھلی کا ایرانی قورمہ تیار ہے۔

60- مسالے والی سالم مچھلی

سالم مچھلی	❖⁜❖	1 عدد
ہرا دھنیا	❖⁜❖	1 گڈی
ہری مرچ	❖⁜❖	2 عدد
نمک	❖⁜❖	1 چمچ
لہسن	❖⁜❖	4 پوتھیاں
لیموں	❖⁜❖	1 عدد
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖⁜❖	1 پاؤ

دھنیا، لہسن، ہری مرچ پیس لیں۔ پھر اس میں نمک اور عرق لیموں ملا لیں۔ مچھلی کو گہرے کٹ لگائیں۔ اسے مسالہ لگائیں اور دو گھنٹے کے لیے پڑا رہنے دیں۔ کوکنگ آئل گرم کریں اور مچھلی کو ایک جانب سے خوب سرخ کریں۔ پھر دوسری جانب سے سرخ کریں۔ تلنے کے لیے آئل کم ہی استعمال کریں۔ اس طرح مسالہ آئل میں چھوٹنے کا خطرہ نہیں رہتا۔

61- کھٹی مچھلی

مچھلی	❖⁜❖	آدھا کلو
سرخ مرچ	❖⁜❖	1 چمچہ
نمک	❖⁜❖	1 چمچہ چھوٹا
اجوائن	❖⁜❖	1 چمچہ چھوٹا
امچور	❖⁜❖	1 چمچہ چھوٹا
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖⁜❖	ڈیڑھ پیالی
لہسن	❖⁜❖	1 گٹھی

تمام مسالوں کو اچھی طرح پیس لیں۔ اس آمیزے کو مچھلی کے صاف کیے ہوئے ٹکڑوں کے دونوں جانب لگا کر دو تین گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ تیل کو گرم کریں اور ایک ایک ٹکڑا اچھی طرح اس میں سرخ کر کے نکالتی جائیں۔ لیجیے کھٹی مچھلی تیار ہے۔

62- مچھلی کوفتہ

مچھلی (راہو)	❖⟗❖	1 کلو
دہی	❖⟗❖	1 پاؤ
ڈالڈا گھی	❖⟗❖	1 پاؤ
پیاز	❖⟗❖	1 پاؤ
لہسن	❖⟗❖	آدھ پاؤ
ادرک	❖⟗❖	1 گٹھی
بھنے ہوئے چنوں کا آٹا	❖⟗❖	1 چمچ
خشک دھنیا	❖⟗❖	2 چمچے
سفید زیرہ سفوف	❖⟗❖	ڈیڑھ چمچ
نمک' سرخ مرچ	❖⟗❖	حسب ذائقہ
گرم مسالہ	❖⟗❖	۱ چمچ
خشخاش	❖⟗❖	1 چمچ

مچھلی کو نمک لگا کر 4 گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ پھر بیسن لگا کر دھو ڈالیں۔ لہسن کے 12 جوئے ڈال کر مچھلی کو ابال لیں۔ ابلی ہوئی مچھلی کو باریک پیس کر اس میں گرم مسالہ' خشخاش' آٹا اور نمک مرچ ملا دیں۔ مچھلی اور مسالے کو دو چمچ دہی ڈال کر یک جان کر لیں۔ اب کوفتے بنائیں اور گھی میں تل لیں۔ کوفتے کے سالن کے لیے مسالہ تیار کریں۔ لہسن زیادہ استعمال کریں۔ مسالہ تیار ہو تو کوفتے' ہرا دھنیا' گرم مسالہ (سفوف) ڈال کر دیگچی بند کر کے چولہا بھی بند کر دیں۔

63- تلہ مچھلی

مچھلی کا گوشت	2 پونڈ
نمک	1 چمچ
انڈا	1 عدد
آٹا	4 چمچ
ڈالڈا گھی	4 چمچ
لہسن پیا ہوا	1 گٹھی
کن پاؤڈر ساس	آدھ پائنٹ
سبز پیاز	2 گٹھی
کارن فلور	1 چمچ

آٹا، نمک، انڈا اور پانی کی لئی سی بنا کر مچھلی کی بوٹیوں کو اس میں ڈبو دیں۔ فرائی پین میں گھی گرم کریں۔ لہسن اور پیاز کو فرائی کریں۔ لہسن اور پیاز کو نکال کر اسی گھی میں مچھلی کے ٹکڑے ایک ایک کر کے ڈالتے جائیں اور ہلکی آنچ پر فرائی کریں۔ کن پاؤڈر ساس مچھلی کے اوپر انڈیل دیں اور 3 منٹ تک جوش دیں۔ پھر ڈش میں نکال کر اوون میں رکھ دیں اور ساتھ ہی کن پاؤڈر ساس کا باقی حصہ اور کارن فلور کا آمیزہ بھی انڈیل دیں۔ آمیزہ گاڑھا ہونے پر ڈش میں نکال کر دستر خوان پر لے آئیں۔

64- جھینگا مچھلی کا پلاؤ

چاول	آدھ کلو
ڈالڈا گھی	1 پاؤ
جھینگا مچھلی	ڈیڑھ پاؤ (صاف شدہ)
پیاز	2 عدد
لہسن پیا ہوا	1 گٹھی
کڑی پتے	4 عدد

کالا زیرہ	✤)(✤	آدھ چمچ
بڑی الائچی	✤)(✤	1 عدد
دار چینی	✤)(✤	1 ٹکڑا
لونگ	✤)(✤	4 عدد
کالی مرچ	✤)(✤	6 عدد
دہی	✤)(✤	آدھ پاؤ
نمک	✤)(✤	حسب ضرورت
اجوائن سنوف	✤)(✤	1 چمچ
پانی	✤)(✤	1 کلو

جھینگا مچھلی دھو کر تھوڑا سا نمک اور اجوائن لگا کر رکھ دیں۔ چاول دھو کر 20 منٹ کے لیے بھگو دیں۔ پیاز کو گھی میں سرخ کریں۔ پھر اس میں جھینگے ڈال کر بھونیں۔ اب سارا مصالحہ بمعہ دہی ڈال دیں اور بھونتی رہیں۔ جب دہی کا پانی سوکھ جائے تو ڈیڑھ پیالی پانی ڈال کر ابلنے دیں۔ ایک پیالی پانی باقی رہ جائے تو چاول ڈال دیں۔ ساتھ ہی 3 پیالی پانی اور ڈال دیں۔ اب چاول تیز آنچ پر پکائیں۔ جب بہت معمولی پانی چاولوں میں رہ جائے تو دم لگا دیں۔ نہایت لذیذ جھینگا پلاؤ تیار ہوگا۔

65- فرائی فش

مچھلی	✤)(✤	1 کلو
انڈے	✤)(✤	4 عدد
بیسن	✤)(✤	1 کپ
لہسن	✤)(✤	3 جوے
ادرک	✤)(✤	5 گرام
ڈالڈا کوکنگ آئل	✤)(✤	حسب ضرورت
نمک و سرخ مرچ	✤)(✤	حسب ذائقہ
ڈبل روٹی کا چورا	✤)(✤	1 کپ

اپنی پسند کے مطابق مچھلی کے ٹکڑے کر لیں اور ان کو بیسن سے دھوئیں۔ اب مچھلی کو خشک کر کے اس پر پسی ہوئی ادرک، لہسن اور نمک لگا کر آدھ گھنٹہ تک پڑا رہنے دیں۔ انڈے پھینٹ لیں۔ فرائی پین میں کوکنگ آئل گرم کریں۔ مچھلی کو پہلے انڈوں کے آمیزے میں ڈبوئیں۔ پھر ڈبل روٹی کا چورا لگا کر فرائی پین میں ڈالیں۔ ہلکا براؤن کر کے نکال لیں۔ لیجئے بہت لذیذ فرائی مچھلی تیار ہے۔

66- جھینگا مچھلی اور مٹر

جھینگا مچھلی	❖ ✠ ❖	300 گرام چھوٹے
کاجو	❖ ✠ ❖	50 گرام (تل لیں)
مٹر	❖ ✠ ❖	50 گرام
انڈے کی سفیدی	❖ ✠ ❖	1 عدد
نمک	❖ ✠ ❖	آدھا چمچ
کارن فلور	❖ ✠ ❖	ایک چمچ
اجینو موتو	❖ ✠ ❖	آدھا چمچ
سرکہ	❖ ✠ ❖	ایک چمچ
سی سیم آئل	❖ ✠ ❖	ایک چمچ
ادرک	❖ ✠ ❖	2 ٹکڑے
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖ ✠ ❖	حسب ضرورت

جھینگے اچھی طرح صاف کر لیں۔ ان پر نمک اور کارن فلور مل کر آدھ گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ وکنگ آئل گرم کر کے اس میں ادرک تل لیں۔ پھر اجینو موتو، سرکہ، سی سیم آئل، ادرک اور جھینگے ڈال کر تلیں۔ اس کے بعد چولھا بند کر دیں اور کاجو اور تلے ہوئے مٹر شامل کر دیں۔ لیجئے جھینگے اور مٹر تیار ہیں۔

67- سٹیم فش

ایک پومفرٹ	❖ ✠ ❖	500 گرام

ہری پیاز	❖⌘❖	5 (دو بار یک کاٹ لیں)
اجوائن	❖⌘❖	ایک چٹکی
لال مرچ	❖⌘❖	ایک (کچل لیں)
ادرک	❖⌘❖	ایک چمچ (پسی ہوئی)
ٹماٹر	❖⌘❖	ایک (گول قتلے کاٹ لیں)
سویا ساس	❖⌘❖	ایک چمچ
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖⌘❖	ایک چمچ
اجینو موتو	❖⌘❖	ایک چٹکی
نمک	❖⌘❖	2 چمچ
چینی	❖⌘❖	آدھا چمچ
کالی مرچ	❖⌘❖	ایک چٹکی (پسی ہوئی)

مچھلی صاف کر کے اچھی طرح دھو لیں۔ پھر ہر طرف چاقو سے تین تین گہرے شگاف لگائیں تاکہ مسالہ رچ جائے۔ نمک' اجینو موتو' چینی اور کالی مرچ مچھلی پر مل کر 10 منٹ تک رکھ چھوڑیں۔ دیگچی میں کٹی ہوئی پیاز ڈالیں۔ اوپر سے مچھلی' پیاز' اجوائن' مرچ' ٹماٹر' سویا ساس اور کوکنگ آئل ڈال دیں۔ 12 سے 14 منٹ تک بھاپ میں پکائیں۔ لیجئے سٹیم فش تیار ہے۔

68- سویٹ اینڈ سار فش

مچھلی	❖⌘❖	400 گرام (قتلے کر لیں)
کارن فلور	❖⌘❖	5 چمچ
نمک	❖⌘❖	ایک چمچ
کالی مرچ	❖⌘❖	ایک چمچ (پسی ہوئی)
چینی	❖⌘❖	3 چمچ
سرکہ	❖⌘❖	2 چمچ
نمک	❖⌘❖	ایک چمچ

پانی	❖ ❖	آدھی پیالی
کارن فلور	❖ ❖	ایک چمچ
پانی	❖ ❖	2 چمچ

نمک اور کالی مرچ مچھلی کے ٹکڑوں پر مل کر 10 منٹ کے لیے رکھ دیں۔ پھر کارن فلور کا لیپ کر کے بادامی رنگ کا تل لیں اور پلیٹ میں نکال لیں۔ ایک کھانے کا چمچ ڈالڈا کوکنگ آئل گرم کر کے اس میں چینی' سرکہ' نمک' پانی اور کارن فلور ڈال کر تھوڑا پکنے دیں۔ گاڑھا ہو جائے تو اتار کر مچھلی کے قتلوں پر ڈال دیں۔ کھٹی میٹھی مچھلی تیار ہے۔

69- مونگ پھلی اور جھینگا مچھلی

جھینگا مچھلی	❖ ❖	4 پیالی
مونگ پھلی کا تیل	❖ ❖	2 چمچ
لیموں کا رس	❖ ❖	آدھ پیالی
نمک	❖ ❖	ڈیڑھ چمچ
لہسن	❖ ❖	20 جوئے (پیس لیں)
ٹماٹر	❖ ❖	2 عدد
سلاد کے پتے	❖ ❖	4 عدد
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖ ❖	آدھ پیالی
مونگ پھلی	❖ ❖	آدھ پیالی

جھینگا مچھلی دھو کر خوب صاف کر کے ایک بڑے برتن میں ڈال دیں۔ لیموں کا رس' نمک' لہسن اور آدھ پیالی مونگ پھلی کا تیل ملا لیں۔ ماری نیڈ مسالا تیار ہے۔ اسے جھینگوں پر ڈال دیں اور پھر پڑا رہنے دیں۔ اگلے دن دو کھانے کے چمچ ڈالڈا کوکنگ آئل میں فرائی کر لیں۔ سلاد کے پتوں اور مونگ پھلی کے ساتھ سجا کر پیش کریں۔

70- فش اینڈ رائس

چاول	❖ ❖	2 پیالی

مچھلی (ابلی ہوئی)	❖⁜❖	ایک پیالی (ٹکڑے کرلیں)
بڑی گاجر	❖⁜❖	ایک عدد
گوبھی کا ڈنٹھل	❖⁜❖	ایک (گودا نکال لیں)
ہری پیاز	❖⁜❖	2 عدد
ہری مرچ	❖⁜❖	2 عدد
ٹماٹر	❖⁜❖	2 عدد
انڈا	❖⁜❖	1 عدد
ادرک	❖⁜❖	آدھ چمچ (پسی ہوئی)
نمک	❖⁜❖	آدھ چمچ
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖⁜❖	2 چمچ

چاول میں نمک ڈال کر ابال لیں' مگر ایک کنی کچی رکھیں۔ گاجر اور گوبھی ابال لیں۔ کوکنگ آئل گرم کریں۔ اس میں ٹماٹر' ہری پیاز' ہری مرچ' ابلی ہوئی سبزی اور مچھلی ڈال دیں۔ 3 منٹ بعد انڈا توڑ کر ملا دیں۔ اب چاول ڈال دیں اور ہلکی آنچ پر دم کریں۔ لیجئے ڈش تیار ہے۔

71- جھینگا پلاؤ

جھینگا مچھلی	❖⁜❖	آدھ کلو
چاول	❖⁜❖	آدھ کلو (ابلے ہوئے)
دار چینی	❖⁜❖	2 چٹکی
نمک	❖⁜❖	آدھ چمچ
سویا کے پتے	❖⁜❖	ایک چوتھائی پیالی
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖⁜❖	2 چمچ
ہری مرچ	❖⁜❖	2 عدد
پانی	❖⁜❖	2 چمچ

کوکنگ آئل گرم کریں۔ ہری مرچ' سویا کے پتے' دار چینی اور نمک ڈالیں۔

ساتھ ہی جھینگے اور پانی ڈال دیں اور ہلکی آنچ پر پکائیں۔ پھر جھینگے بھون کر چاول ڈال دیں اور 5 منٹ کے لیے دم پر رکھیں۔ اس کے بعد ڈش میں نکال لیں۔ ڈش تیار ہے۔

72- مچھلی پلاؤ

مچھلی	❖)(❖	آدھ کلو
چاول	❖)(❖	آدھ کلو (ابلے ہوئے)
لہسن	❖)(❖	آدھ چمچ (پسا ہوا)
ادرک	❖)(❖	آدھ چمچ (پسا ہوا)
نمک	❖)(❖	آدھ چمچ
سرخ مرچ	❖)(❖	ایک چوتھائی چمچ (پسی ہوئی)
اجوائن	❖)(❖	ایک چٹکی (پسی ہوئی)
پیاز	❖)(❖	ایک (باریک کٹی ہوئی)
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)(❖	2 چمچ

مچھلی کا پیٹ صاف کر لیں۔ لہسن' ادرک' نمک' مرچ اور اجوائن کو ایک پیالے میں ڈال کر خوب ملائیں اور پھر مچھلی پر اچھی طرح اندر باہر لگا دیں۔ اس کے بعد مچھلی 12 گھنٹے فریج میں رکھیں۔ کوکنگ آئل گرم کر کے اُس میں پیاز ڈال دیں۔ ہلکا سا بادامی ہونے پر مچھلی ڈالیں اور بھون لیں۔ سرخ ہو جائے تو ابلے ہوئے چاول ڈالیں اور 3 منٹ کے لیے دم پر رکھیں۔ اس کے بعد احتیاط سے ڈش میں نکالیں۔ لیجئے ڈش تیار ہے۔

73- چائنیز جھینگے

جھینگے	❖)(❖	آدھ کلو (درمیانہ سائز)
انڈے	❖)(❖	2 عدد
کارن فلور	❖)(❖	آدھ پیالی
سرکہ	❖)(❖	ایک چوتھائی پیالی
کالی مرچ	❖)(❖	آدھ چمچ (پسی ہوئی)

نمک	❖ ⁜ ❖	ایک چوتھائی چمچ
اجینو موتو	❖ ⁜ ❖	ایک چٹکی
دودھ	❖ ⁜ ❖	ایک چمچ
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖ ⁜ ❖	آدھی پیالی
ٹماٹو ساس	❖ ⁜ ❖	ایک چوتھائی پیالی
سلاد	❖ ⁜ ❖	3 پتے
ٹماٹر	❖ ⁜ ❖	ایک عدد
سرخ مولی	❖ ⁜ ❖	6 عدد

جھینگے صاف کرلیں۔ ایک پیالے میں انڈے توڑیں۔ اُن میں کارن فلور ملا کر پھینٹیں اور تھوڑا تھوڑا سرکہ ڈالتی جائیں۔ اب اس میں نمک، اجینو موتو، دودھ اور کالی مرچ ملائیں اور اس مسالے میں جھینگے ڈبو کر تین گھنٹے کے لیے فریج میں رکھ دیں۔ کوکنگ آئل گرم کریں۔ اس میں جھینگے تل لیں۔ دونوں طرف سے بادامی رنگ کے ہو جائیں سرخ مت کریں۔ اب ڈش میں سلاد کے پتے بچھائیں۔ ٹماٹر اور مولیاں کاٹ کر کناروں پر رکھیں اور تلے ہوئے جھینگے بیچ میں رکھ دیں۔ ٹماٹو ساس کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔

74- کاجو جھینگے

جھینگے	❖ ⁜ ❖	آدھ کلو
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖ ⁜ ❖	ایک پیالی
کارن فلور	❖ ⁜ ❖	2 چمچ
سرکہ	❖ ⁜ ❖	ایک چمچ
نمک	❖ ⁜ ❖	آدھ چمچ
دودھ	❖ ⁜ ❖	ایک چمچ
کالی مرچ	❖ ⁜ ❖	آدھ چمچ (پسی ہوئی)
کاجو	❖ ⁜ ❖	آدھ پیالی
اجینو موتو	❖ ⁜ ❖	ایک چٹکی

سلاد	❖ ☓ ❖	3 پتے

سرکے میں نمک اور کالی مرچ ملائیں۔ اجینو موتو بھی ڈال دیں۔ پھر کارن فلور ملا کر چمچے سے پھینٹ لیں۔ اس کے بعد دودھ ڈالیں۔ جھینگوں پر مسالا لگا کر 3 گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ کوکنگ آئل گرم کریں اور ہلکی آنچ پر جھینگے تل لیں۔ ڈش میں جھینگے ایک طرف رکھیں۔ ساتھ ہی کا جو رکھ دیں۔ ایک طرف سلاد کے پتے کاٹ کر سجا دیں۔

75- سفید مچھلی' لال چٹنی کے ساتھ

ثابت مچھلی	❖ ☓ ❖	ایک کلو
نمک	❖ ☓ ❖	آدھ چمچ
کالی مرچ	❖ ☓ ❖	آدھ چمچ
لہسن	❖ ☓ ❖	آدھ چمچ
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖ ☓ ❖	2 چمچ
ٹماٹو ساس	❖ ☓ ❖	آدھ پیالی

مچھلی کے پیٹ کی آلائش نکال لیں۔ مچھلی پر نمک اور لہسن مل دیں اور آدھ گھنٹہ پڑا رہنے دیں۔ پھر دو پیالی پانی گرم کر کے مچھلی ڈال دیں اور پانی خشک ہو جائے تو اتار لیں۔ چھری سے مچھلی کی کھال اتاریں اور اس کی لمبائی میں دو ٹکڑے کریں۔ آہستہ سے کانٹا نکال لیں۔ اب کوکنگ آئل گرم کریں اور مچھلی احتیاط سے تل لیں۔ پھر ڈش میں نکال کر ایک ٹکڑے پر چمچے سے ٹماٹو ساس پھیلائیں۔ دوسرا ٹکڑا سفید رہنے دیں۔ سرخ و سفید مچھلی تیار ہے۔

76- گرین فش

مچھلی	❖ ☓ ❖	آدھ کلو
ہری مرچ	❖ ☓ ❖	2 عدد
ہرا دھنیا	❖ ☓ ❖	ایک پیالی (کاٹ لیں)
نمک	❖ ☓ ❖	ایک چوتھائی چمچ

اجینو موتو	❖)(❖	ایک چٹکی
ہرا میٹھا رنگ	❖)(❖	ایک چٹکی
لیموں کا رس	❖)(❖	ایک چمچ
سلاد کے پتے	❖)(❖	6 عدد
پانی	❖)(❖	2 چمچ

مچھلی صاف کر لیں۔ ٹکڑے نہ کریں۔ ثابت رہنے دیں۔ پانی میں نمک' اجینو موتو اور لیموں کا رس ملائیں۔ ہرا دھنیا اور ہری مرچ پیس لیں۔ انہیں بھی پانی میں ملا دیں اور پھر رنگ بھی شامل کر دیں۔ مچھلی پر یہ مسالہ لگا کر تین گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ اب ڈالڈا کوکنگ آئل گرم کریں اور اس میں مچھلی تل لیں۔ سلاد کے پتے کاٹ کر مچھلی پر رکھ دیں۔ لیجئے مزیدار ڈش تیار ہے۔

77- کلرفل فش

چھوٹی مچھلیاں	❖)(❖	آدھ کلو
کارن فلور	❖)(❖	ایک پیالی
اجینو موتو	❖)(❖	ایک چٹکی
نمک	❖)(❖	ایک چوتھائی چمچ
پانی	❖)(❖	ایک پیالی
سرخ' سبز اور زرد میٹھا رنگ	❖)(❖	ایک ایک چٹکی
انڈے	❖)(❖	2 ابلے ہوئے
مٹر	❖)(❖	آدھ پیالی (ابلے ہوئے)
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)(❖	ایک پیالی
اجوائن	❖)(❖	ایک چٹکی
سرخ لوبیا	❖)(❖	آدھ پیالی (ابلا ہوا)

پانی میں کارن فلور گھول لیں۔ اس میں نمک اور اجینو موتو ملا دیں۔ یہ آمیزہ برابر برابر تین پیالیوں میں ڈال دیں۔ ایک پیالی میں زرد رنگ' دوسرے میں سبز اور

تیسرے میں سرخ رنگ ملائیں۔ اب کوکنگ آئل گرم کریں۔ اس میں اجوائن سرخ کرلیں اور پھر باری باری مچھلیاں ہر رنگ میں ڈبو کر تل لیں۔ بڑی ڈش میں مچھلیاں ترتیب سے رکھیں۔ لوبیے کے دانے سرخ مچھلی کے ساتھ رکھیں۔ مٹر کے دانے سبز مچھلی کے ساتھ رکھیں۔ انڈے کے قتلے زرد مچھلی کے ساتھ رکھیں۔ لیجئے تین رنگ کی ڈش تیار ہے۔

78- سفید مچھلی، سفید چاول

مچھلی	❖)(❖	آدھ کلو
چاول	❖)(❖	آدھ کلو (ابال لیں)
نمک	❖)(❖	ایک چوتھائی چمچ
لہسن	❖)(❖	آدھ چمچ (پسا ہوا)
پانی	❖)(❖	ایک چوتھائی پیالی
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)(❖	1 چمچ
پیاز	❖)(❖	2 بڑی گٹھی (باریک لچھے دار کاٹ لیں)

مچھلی صاف کرلیں اور نمک اور لہسن لگا کر 2 گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ ایک چوتھائی پیالی پانی ڈال کر پکائیں۔ گل جائے تو اتار لیں۔ کوکنگ آئل گرم کریں۔ اس میں مچھلی رکھ کر اوپر سے پلیٹ ڈھانپ دیں۔ 5 منٹ بعد اتار لیں۔ ڈش میں ابلے ہوئے چاول پھیلائیں۔ اوپر سے مچھلی رکھ دیں اور پیاز کے لچھے سجا دیں۔

79- گولا مچھلی

مچھلی	❖)(❖	آدھ کلو
آلو	❖)(❖	4 عدد
نمک	❖)(❖	آدھ چمچ
لیموں کا رس	❖)(❖	آدھ چمچ
کالی مرچ	❖)(❖	آدھ چمچ

کارن فلور	❖ ❖	ایک چمچ
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖ ❖	آدھ پیالی

مچھلی صاف کر کے ابال لیں۔ کانٹے نکال کر ہاتھ سے مل لیں۔ آلو ابال کر مچھلی میں ملا دیں۔ لیموں کا رس' کالی مرچ' نمک اور کارن فلور بھی ملا دیں۔ اب چھوٹے چھوٹے گولے بنائیں اور فرج میں 10 منٹ کے لیے رکھ دیں۔ کوکنگ آئل گرم کریں۔ اس میں گولے تل لیں اور ڈش میں رکھ کر اردگرد سلاد' ٹماٹر' ہری مرچیں اور ابلے ہوئے انڈے (کاٹ کر) سجا دیں۔

80- اسپاگیٹی فش

اسپاگیٹی	❖ ❖	آدھ پاؤنڈ کا پیکٹ
مچھلی	❖ ❖	آدھ کلو
انڈے	❖ ❖	3 (پھینٹ لیں)
مکھن	❖ ❖	2 چمچ
کارن فلور	❖ ❖	اڑھائی چمچ
پنیر	❖ ❖	اڑھائی چمچ
پیاز	❖ ❖	ایک (بڑی)
کالی مرچ	❖ ❖	آدھ چمچ
نمک	❖ ❖	آدھ چمچ
دودھ	❖ ❖	ڈیڑھ پیالی

مکھن گرم کر کے پیاز ڈالیں' مگر براؤن نہ ہونے دیں۔ پھر کارن فلور ڈال کر چلائیں۔ کھولتا ہوا دودھ ڈالتی جائیں اور ملاتی جائیں۔ کسٹرڈ کی طرح گاڑھا ہونے لگے تو نمک' کالی مرچ اور آدھا پنیر ڈال دیں اور خوب ملا کر اتار لیں۔ سفید ساس تیار ہے۔ مچھلی ابال کر کانٹے نکال لیں۔ اسپاگیٹی ابال کر چھلنی میں چھان لیں۔ پھر اسے مچھلی اور سفید ساس میں ملا دیں۔ آدھے پھینٹے ہوئے انڈے بھی شامل کر دیں۔ ایک بڑے برتن میں پانی ڈالیں۔ کسی چھوٹے برتن میں اسپاگیٹی کا مرکب بھر کر اوپر باقی انڈے اور پنیر

ڈال دیں اور بڑے برتن میں رکھ دیں۔ پون گھنٹہ بھاپ میں پکنے دیں۔ اوون ہو تو صرف 15 منٹ کے لیے رکھیں۔ اس کے بعد ڈش میں نکال لیں۔ مزیدار ڈش تیار ہے۔

81- جھینگا نوڈلز

مٹر	❖)(❖	ایک پیالی (ابلے ہوئے)
سرکہ	❖)(❖	ایک چمچ
مرغ کی یخنی	❖)(❖	آدھی پیالی
نمک	❖)(❖	ایک چوتھائی چمچ
سی سیم آئل	❖)(❖	3 قطرے
تازہ جھینگے	❖)(❖	آدھ کلو
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)(❖	3 چمچ
مایونیز ساس	❖)(❖	آدھ پیالی
کارن فلور	❖)(❖	ایک چمچ
خشک نوڈلز	❖)(❖	ایک پیالی
پسی ہوئی ادرک	❖)(❖	آدھ چمچ
کالی مرچ	❖)(❖	ایک چوتھائی چمچ
اجینو موتو	❖)(❖	ایک چٹکی

جھینگے دھو کر خشک کر لیں۔ ادرک، سرکہ، نمک، کالی مرچ، اجینو موتو اور سی سیم آئل ملا کر جھینگوں پر مل دیں۔ ایک گھنٹہ پڑا رہنے دیں۔ یخنی میں کارن فلور ملائیں۔ کوکنگ آئل گرم کریں۔ اس میں جھینگے ڈال دیں۔ یخنی والا کارن فلور بھی جھینگوں پر بکھیر دیں۔ ان کو خوب تلیں۔ نوڈلز ابال کر چھان لیں۔ ڈش میں جھینگے رکھیں۔ پھر مٹر کے دانے ڈالیں اور نوڈلز چاروں طرف بکھیر دیں۔ مایونیز ساس کے ساتھ پیش کریں۔

82- جھینگے اور گوبھی کے سینڈوچ

گوبھی	❖)(❖	1 پیالی (کاٹ کر ابال لیں)

جھینگے	❖ ❖	آدھ پیالی (ابال لیں)
انڈے	❖ ❖	6 عدد (پھینٹ لیں)
مکھن	❖ ❖	ایک ٹکیا
نمک	❖ ❖	آدھ چمچ
کالی مرچ	❖ ❖	آدھ چمچ
ڈبل روٹی	❖ ❖	ایک عدد
مایونیز ساس	❖ ❖	آدھ پیالی

انڈوں میں نمک اور کالی مرچ ڈال کر پھینٹیں۔ پھر گوبھی اور جھینگے ملا کر پھینٹیں۔ اس کے بعد مکھن گرم کر کے اس آمیزے کا آملیٹ بنا لیں۔ ڈبل روٹی کے ایک سلائس پر مایونیز لگائیں۔ اوپر آملیٹ کے ٹکڑے رکھیں۔ پھر دوسرا سلائس رکھ کر دبا دیں۔ ٹماٹو ساس کے ساتھ پیش کریں۔

83- چائنیز جھینگے

جھینگے	❖ ❖	آدھ کلو (ابال لیں)
انڈے	❖ ❖	8 عدد
دودھ	❖ ❖	2 پیالی
ہری پیاز	❖ ❖	آدھ پیالی
مکھن	❖ ❖	دو چمچ
نمک	❖ ❖	آدھ چمچ
کالی مرچ	❖ ❖	ایک چوتھائی چمچ
سویا ساس	❖ ❖	ایک چوتھائی پیالی

انڈے خوب پھینٹیں۔ پھر پیاز اور دودھ شامل کر کے پھینٹیں۔ مکھن گرم کر کے جھینگے تلیں۔ اوپر سے پیاز، دودھ اور انڈوں کا آمیزہ ڈال دیں۔ آملیٹ کی طرح بنا کر سویا ساس کے ساتھ پیش کریں۔

84- بیکڈ فش

مچھلی	❖ ⁜ ❖	ایک کلو
سرکہ	❖ ⁜ ❖	دو چمچ
کارن فلور	❖ ⁜ ❖	ایک پیالی
لہسن	❖ ⁜ ❖	ایک چمچ (پسا ہوا)
ادرک	❖ ⁜ ❖	آدھ چمچ (پسا ہوا)
اجوائن	❖ ⁜ ❖	4 دانے (پیس لیں)
نمک	❖ ⁜ ❖	آدھ چمچ
کالی مرچ	❖ ⁜ ❖	آدھ چمچ
پانی	❖ ⁜ ❖	آدھ پیالی
مکھن	❖ ⁜ ❖	دو چمچ
آلو	❖ ⁜ ❖	ایک عدد (ابلا ہوا)
مٹر	❖ ⁜ ❖	آدھ پیالی (ابلے ہوئے)
سلاد	❖ ⁜ ❖	چار پتے (کاٹ لیں)
ہری پیاز	❖ ⁜ ❖	ایک چمچ (پیس لیں)

مچھلی ابال کر کانٹے نکال دیں۔ مکھن گرم کر کے لہسن' پیاز' ادرک بھون لیں۔ پھر اس آمیزے میں مچھلی ملا دیں۔ سرکہ' اجوائن' نمک اور کالی مرچ بھی شامل کر دیں۔ کارن فلور میں پانی ملا کر آمیزہ تیار کریں۔ مچھلی بیکنگ ڈش میں رکھ کے اس کے چاروں طرف کارن فلور کا آمیزہ لگا دیں اور اوون میں رکھ دیں۔ سرخ ہو جائے تو نکال کر ڈش میں رکھیں اور چاروں طرف آلو' مٹر' سلاد رکھ دیں۔ چلی ساس کے ساتھ پیش کریں۔

85- مرچی مچھلی

مچھلی	❖ ⁜ ❖	ایک کلو
سرکہ	❖ ⁜ ❖	دو چمچ

نمک	❖ ❖	آدھ چمچ
میدہ	❖ ❖	دو چمچ
ہری مرچ	❖ ❖	دو پیالی
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖ ❖	چار چمچ
نمک	❖ ❖	ایک چمچ
سرکہ	❖ ❖	ایک چمچ
چینی	❖ ❖	ایک چمچ

مچھلی کو اچھی طرح دھولیں۔ میدہ' نمک اور سرکہ لگا کر ایک گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ تھوڑے پانی میں مچھلی ابال لیں۔ کوکنگ آئل گرم کریں۔ اس میں نمک کی ایک چٹکی ڈال کر مچھلی تلیں۔ پھر مرچوں کو درمیان میں سے کاٹ کر بیج نکال لیں۔ پھر مرچیں تیل میں ڈال دیں اور ایک منٹ تلیں۔ اس کے بعد نمک' سرکہ' چینی ڈال کر آدھ منٹ پکائیں اور پھر اتار کر ڈش میں سجا لیں۔

86- مصالحے والی مچھلی

مچھلی (رہو)	❖ ❖	ایک کلو
سرخ مرچ ثابت	❖ ❖	125 گرام
سفید زیرہ	❖ ❖	125 گرام
اجوائن	❖ ❖	ایک چمچ
سفید سرکہ	❖ ❖	ایک بڑی بوتل
لیموں	❖ ❖	6 عدد بڑے
نمک	❖ ❖	حسب پسند

مچھلی کا بڑا کانٹا نکلوا کر اس کے چوکور ٹکڑے بنوا لیں۔ کھال اتروا دیں۔ مچھلی کو نمک لگا کر کچھ دیر رکھیں پھر خوب اچھی طرح دھو کر چھلنی میں نکال لیں کہ سارا پانی نچڑ جائے اور ٹکڑے خشک ہو جائیں۔ اب ایک گہرے برتن میں مچھلی کے ٹکڑے ڈال کر سرکے میں بھگو دیں۔ ایک گھنٹہ تک مچھلی سرکہ میں پڑی رہنے دیں۔ پھر چھلنی میں نکال لیں کہ نچڑ

جائے۔ ثابت سرخ مرچوں کو گرائنڈر میں موٹا موٹا پیس لیں۔ اسی طرح سفید زیرہ بھی گرائنڈ کر لیں۔ لیموں کا رس کسی بڑے پیالے میں نکالیں۔ اس میں پسا زیرہ، مرچیں، اجوائن اور نمک ملا لیں کہ ایک پیسٹ بن جائے اگر پیسٹ زیادہ گاڑھی ہو تو ایک دو چمچ سرکہ ملا لیں۔ اب یہ مصالحہ مچھلی کے دونوں طرف اچھی طرح لگا کر ایک گھنٹہ کے لیے رکھ دیں۔ اب فرائی چین لیں اس میں انڈہ تلنے جتنا ڈالڈا گھی ڈال کر مچھلی کے ایک دو ٹکڑے ڈال کر تلیں۔ مچھلی بار بار الٹ پلٹ نہ کریں بلکہ ایک طرف سے پک جائے تو الٹا دیں جو مصالحہ اترے وہ چمچ سے اکٹھا کر کے جب مچھلی پلیٹ میں نکالیں تو اس پر لگا دیں۔ نہایت لذیذ مچھلی تیار ہے۔

87- باربی کیو پامفریٹ

پامفریٹ مچھلی	ایک کلو سالم
نمک	ڈیڑھ چمچ
اجینو موتو	ایک چمچ
لیموں	3 عدد
سفید سرکہ	چند چمچ
ڈالڈا کوکنگ آئل	5 چمچ
ادرک	2 چمچ (پسی ہوئی)
لہسن	ایک چمچ (پسا ہوا)
نمک	ایک چوتھائی چمچ
لیموں کا رس	3 چمچ
سفید سرکہ	2 چمچ
سوکھا دھنیا	ایک چمچ (پسا ہوا)
سفید زیرہ	ایک چمچ (پسا ہوا)
سرخ مرچیں	10 عدد

پامفریٹ کے سالم ٹکڑوں کو خوب دھو کر چھلنی میں نچڑنے دیں جب خشک ہو

میں تو تیز چھری سے گود لیں۔ ڈیڑھ چائے کا چمچ نمک' اجینو موتو اور لیموں کا رس مکس کر کے مچھلی پر لگا کر 2 گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ اب ادرک' لہسن' نمک' لیموں کا رس' سفید مرچ' دھنیا' زیرہ اور لال مرچیں دو چمچ کوکنگ آئل میں اچھی طرح مکس کر لیں یہ ایک پیسٹ بن جاوے گی۔ اس پیسٹ کو مچھلی کے دونوں طرف لگائیں کہ گودے حصوں میں مصالحہ بھر جائے۔ اسے مزید 2 گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ اب کوئلے دہکا کر سالم مچھلی کو سیخ میں پروئیں اور کوئلوں پر دونوں طرف سے سینکیں۔ باقی بچے تین چمچ کوکنگ آئل کو تھوڑا تھوڑا کر کے مچھلی پر لگاتی رہیں۔ جب مچھلی پک جائے تو گرم گرم پیش کریں۔

88- فرائیڈ فش

مچھلی (تلنے والی)	❖ ❖	ایک کلو
بیسن	❖ ❖	ایک پیالی
لیموں کا رس	❖ ❖	2 چمچ
نمک	❖ ❖	1 چمچ
سرخ مرچ	❖ ❖	2 چمچ
اجوائن	❖ ❖	ڈیڑھ چمچ
ڈالڈا گھی	❖ ❖	حسب ضرورت

مچھلی کو نمک لگا کر 2 گھنٹے کیلئے رکھ دیں پھر آٹا مل کر اچھی طرح دھو لیں اور چھلنی میں رکھ دیں کہ نچڑ جائے۔ اب تیز چاقو سے ہر قتلے میں ذرا گہرے کٹ لگا لیں تاکہ مصالحہ اندر تک جائے۔ بیسن میں تھوڑا پانی ڈال کر گاڑھا گھول لیں اب اس میں لیموں کا رس' مرچ' نمک' اجوائن ڈال کر چمچ سے پھینٹ لیں اور مچھلی کے قتلے اس میں ڈبو دیں۔ کڑاہی میں گھی گرم کریں۔ ایک ایک ٹکڑا ڈال کر فرائی کر لیں۔ املی کی چٹنی یا انار دانے کی چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔

89- فرائیڈ فش (2)

مچھلی (تلنے والی)	❖ ❖	ایک کلو

سرخ مرچ	❖)(❖	2 چمچ
نمک	❖)(❖	ڈیڑھ چمچ
اجوائن	❖)(❖	1 چمچ
لہسن	❖)(❖	آدھی پوتھی
ڈالڈا گھی	❖)(❖	حسب ضرورت

مچھلی کو اچھی طرح نچوڑ لیں۔ لہسن کو سل پر پیس کر اس میں نمک، مرچ، اجوائن ملا کر مچھلی کے قتلوں پر دونوں طرف اچھی طرح مل دیں اور 2 گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ کڑاہی میں گھی کڑکڑائیں اور مچھلی کے مصالحہ لگے قتلے سرخ ہونے تک تل کر نکالتی جائیں اور گرم گرم پیش کریں۔

90- فرائیڈ فش (3)

مچھلی	❖)(❖	ایک کلو
میدہ	❖)(❖	ایک چمچ
ڈالڈا گھی	❖)(❖	حسب ضرورت
ادرک	❖)(❖	ایک چمچ (پسا ہوا)
سبز مرچ	❖)(❖	10 عدد (پیس لیں)
پیاز	❖)(❖	2 عدد (پیس لیں)
ناریل	❖)(❖	ایک عدد
نمک، سرخ مرچ	❖)(❖	حسب ذائقہ

مچھلی کو اچھی طرح دھو لیں۔ مچھلی کے اوپر کی کھال اتار لیں۔ پھر پانی میں دھو کر اچھی طرح نچوڑ لیں اور اس پر سرخ مرچ نمک مل کر رکھ دیں۔ ناریل کو پیس کر دودھ نکال لیں۔ 4 چمچ گھی میں پیاز براؤن ہونے تک تل کر نکال لیں اور پیس لیں۔ سرخ مرچ۔ اور نمک لگی مچھلی اس گھی میں تل لیں کہ آدھ پکی ہو جائے۔ اب پسا ہوا پیاز پسی ہوئی ادرک، پسی ہوئی سبز مرچ اور ناریل کا دودھ میدے میں ملا کر مسالا بنا لیں اور تلی ہوئی مچھلی کو کانٹے سے آہستہ آہستہ گود کر اس پر لگا دیں۔ اب گھی گرم کریں اور اس میں

مصالحہ لگی مچھلی تل کر ڈش میں نکال لیں۔ اسے مولی والی سلاد کے ساتھ پیش کریں۔

91- جاپانی جھینگے

بڑے جھینگے	❖)(❖	آدھ کلو
میدہ	❖)(❖	آدھ پیالی
سرکہ	❖)(❖	آدھ پیالی
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)(❖	حسب ضرورت
سرخ مرچ' نمک	❖)(❖	حسب ذائقہ

جھینگا مچھلی اچھی طرح صاف کر کے چھلنی میں ڈال دیں تاکہ اس کا پانی خشک ہو جائے۔ میدے کو گوندھ کر اس میں سرکہ مکس کر لیں پھر نمک' مرچ ملا دیں۔ یاد رہے کہ آمیزہ زیادہ پتلا نہ ہو اب اس تیار شدہ آمیزے میں جھینگا مچھلی ڈال دیں اور تین گھنٹے تک اس طرح پڑا رہنے دیں تاکہ مصالحہ مچھلی میں جذب ہو جائے۔ اب ایک کڑاہی میں ڈالڈا کوکنگ آئل گرم کریں اور دھیمی آنچ پر مچھلی کو تلتی جائیں۔ تلتے وقت اسے سرخ نہ کریں بلکہ بادامی رنگ ہی کی نکال لیں۔ لیجئے فرائیڈ جھینگے تیار ہیں۔

92- فنگر فش

مچھلی	❖)(❖	ایک کلو
لہسن	❖)(❖	ایک پوتھی
ادرک	❖)(❖	ایک انچ کا ٹکڑا
سفید زیرہ	❖)(❖	2 چمچ (پسا ہوا)
کالی مرچ	❖)(❖	آدھ چمچ (پسی ہوئی)
نمک	❖)(❖	ایک چمچ
سرخ مرچ	❖)(❖	تھوڑی سی
اجوائن	❖)(❖	تھوڑی سی
سرکہ	❖)(❖	3 چمچ

لیموں	❖)(❖	2 عدد (رس نکال لیں)
رسوں کا چورا	❖)(❖	ایک پیالی
ڈالڈا گھی	❖)(❖	حسب ضرورت

مچھلی کو اچھی طرح دھو کر نچوڑ لیں۔ بڑی مچھلی سے ٹکڑا لیں اور اسے 5 انچ لمبے اور ایک انچ چوڑے ٹکڑوں میں کٹوائیں۔ پھر سب مصالحے سرکہ لیموں کا رس ملا کر یہ آمیزہ مچھلی کے قتلوں پر مل کر 24 گھنٹے کیلئے فریج میں رکھ دیں۔ کڑاہی میں گھی گرم کریں اور مچھلی کے قتلوں پر رسوں کا چورا لگا کر تل لیں۔ لیجئے فنگر فش تیار ہے۔

93-فش کٹلس

مچھلی	❖)(❖	ایک کلو
دہی	❖)(❖	ایک کپ
انڈے	❖)(❖	2 عدد
سرخ مرچ	❖)(❖	2 چمچ
نمک	❖)(❖	ڈیڑھ چمچ
گرم مصالحہ	❖)(❖	ایک چمچ (پسا ہوا)
اجوائن	❖)(❖	ایک چمچ
ادرک	❖)(❖	ایک انچ کا ٹکڑا
لہسن	❖)(❖	8 جوئے
پیاز	❖)(❖	ایک عدد
رس کا چورا	❖)(❖	3 پیالی
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)(❖	حسب ضرورت

مچھلی کو اچھی طرح دھو کر ابال لیں اور کانٹے نکال لیں۔ ابلی ہوئی مچھلی کو سل پر یا کونڈی میں اچھی طرح پیس لیں۔ ادرک' لہسن اور پیاز کو سل پر اچھی طرح پیس لیں۔ پسا ہوا ادرک' لہسن پیاز اور نمک' مرچ' گرم مصالحہ اور اجوائن دہی میں ملا کر خوب پھینٹ کر مچھلی میں ملا دیں۔ اگر آپ خیال کریں کہ یہ آمیزہ کچھ پتلا ہے تو اس میں رس کا تھوڑا

چورا ملا لیں۔ اب مچھلی کے اس قیمے کی لمبوتری ٹکیاں بنا لیں۔ انڈوں کو بڑے پیالے میں اچھی طرح پھینٹ لیں۔ فرائی پین میں کوکنگ آئل کڑکڑائیں پھر ایک ایک ٹکیہ رس کے چورے اور انڈوں میں ڈال کر فرائی کرتی جائیں ایک جانب سے سرخ ہونے تو پلٹ کر دوسری جانب سے سرخ کر لیں اور کچن پیپر پر نکالتی جائیں تاکہ فالتو آئل جذب ہو جائے۔ لیجئے فش کٹلس تیار ہیں۔ سلاد کے ساتھ پیش کریں۔

94- مچھلی کا کھٹا سالن

مچھلی	❖ :: ❖	ایک کلو
خشک آلو بخارا	❖ :: ❖	5 عدد
دہی	❖ :: ❖	1 پیالی
سرخ مرچ	❖ :: ❖	1 چمچ
نمک	❖ :: ❖	1 چمچ
سوکھا دھنیا	❖ :: ❖	1 چمچ (پسا ہوا)
ادرک لہسن	❖ :: ❖	2 چمچ (پسے ہوئے)
پیاز	❖ :: ❖	3 عدد (لچھوں میں کاٹیں)
ہرا دھنیا	❖ :: ❖	تھوڑا سا
زیرہ	❖ :: ❖	ایک چمچ
ہلدی	❖ :: ❖	آدھ چمچ
ڈالڈا گھی	❖ :: ❖	125 گرام

مچھلی کو نمک لگا کر 2 گھنٹے کیلئے رکھ دیں پھر دھولیں۔ دوبارہ بیسن مل کر دھوئیں اس سے بو ختم ہو جاتی ہے۔ دھو کر چھلنی میں نکال لیں کہ پانی نچڑ جائے۔ دیگچی میں گھی کڑکڑائیں اور پیاز کے لچھے سرخی مائل ہونے تک تل کر پانی کا چھینٹا دیں اور ادرک لہسن سمیت باقی تمام مصالحے بھی ڈال دیں اور بھونیں۔ 3 منٹ بھون کر دہی ڈال دیں اور اچھی طرح بھونیں۔ اب مچھلی ڈال کر بھونیں کہ مچھلی آدھ پکی ہو جائے پھر دو پیالی پانی اور آلو بخارا ڈال کر پکنے دیں۔ جب پانی ایک پیالی جتنا رہ جائے تو اتار لیں اور دھنیا چھڑک

دیں۔ لیجئے ڈش تیار ہے۔

95- فش قورمہ

مچھلی	❖ ❖	ایک کلو
پیاز	❖ ❖	4 عدد
لہسن	❖ ❖	10 جوئے (پیس لیں)
ادرک	❖ ❖	2 انچ کا ٹکڑا (پیس لیں)
ہلدی	❖ ❖	2 چٹکی
نمک، مرچ	❖ ❖	حسب ذائقہ
ہرا دھنیا	❖ ❖	چند پتے
بڑی الائچی	❖ ❖	ایک عدد
سبز الائچی	❖ ❖	4 عدد (پیس لیں)
دار چینی	❖ ❖	ایک انچ کا ٹکڑا
سوکھا دھنیا	❖ ❖	ایک چمچ (پسا ہوا)
زیرہ	❖ ❖	آدھا چمچ (پیس لیں)
لونگ	❖ ❖	8 عدد
کالی مرچ	❖ ❖	6 دانے
ڈالڈا گھی	❖ ❖	پونا پیالی

مچھلی پیچھے دیئے گئے طریقہ کے مطابق دھو کر اس پر پسا ادرک، لہسن اور ہلدی مَل کر رکھ دیں۔ دیگچی میں گھی کڑکڑائیں اور پیاز کے لچھے بادامی رنگت ہونے تک تل کر نمک، مرچ، سوکھا دھنیا اور دیگر مصالحے ڈال دیں اور بھونیں۔ مصالحہ بھن جائے تو مچھلی ڈال دیں آنچ دھیمی رکھیں۔ مچھلی اپنے پانی میں گل جائے گی۔ اگر کچھ شوربہ چاہتی ہیں تو تھوڑا پانی ڈال کر ایک دو منٹ ابال آنے دیں پھر ہرا دھنیا ڈال کر پیش کریں۔

96-فش کباب

مچھلی	❖)(❖	ایک کلو
انار دانہ	❖)(❖	ایک چمچ (پیس لیں)
گرم مصالحہ	❖)(❖	پون چمچ (پسا ہوا)
نمک' مرچ	❖)(❖	حسب ذائقہ
سفید زیرہ	❖)(❖	ایک چمچ (پسا ہوا)
بیسن	❖)(❖	ایک پیالی

مچھلی دھو کر ابال لیں اور اس کے کانٹے نکال کر گوشت کا قیمہ بنا لیں۔ اس میں انار دانہ اور گرم مصالحہ ڈال کر ہاتھ سے چپٹے موٹے کباب بنا لیں۔ اب پیالی میں بیسن گھول کر اس میں نمک' مرچ' زیرہ ڈال کر ان موٹے کبابوں کو ڈبو ڈبو کر کڑاہی میں تل لیں۔ جب کباب دونوں طرف سے سرخ ہو جائیں تو نکال لیں اور چٹنی کے ساتھ مہمانوں کو پیش کریں۔

97- مچھلی کے کوفتے

رہو مچھلی	❖)(❖	آدھ کلو
گرم مصالحہ	❖)(❖	ایک چمچ (پسا ہوا)
سفید زیرہ	❖)(❖	ایک چمچ (پسا ہوا)
سوکھا دھنیا	❖)(❖	ایک چمچ
بھنے چنوں کا آٹا	❖)(❖	2 چمچ
ادرک	❖)(❖	ایک انچ کا ٹکڑا
پیاز	❖)(❖	125 گرام
لہسن	❖)(❖	دو پوتھی
خشخاش	❖)(❖	ایک چمچ
ڈالڈا گھی	❖)(❖	ڈیڑھ کپ

صاف شدہ مچھلی کو آٹا یا بیسن لگا کر دھو لیں۔ ایک دیگچی میں پانی ڈال کر لہسن کے 12 جوئے اور مچھلی کو ابال لیں۔ مچھلی ابل جائے تو کانٹے نکال کر سل پر باریک پیس لیں۔ اب اس پسی مچھلی میں تمام گرم مصالحے، خشخاش، بھنے چنوں کا آٹا، آدھا نمک اور سرخ مرچ ہاتھ سے ملا لیں۔ اگر آمیزہ سخت ہو تو ایک دو چمچ دہی ڈال دیں اب اس کے کوفتے بنا کر فرائی پین میں گھی گرم کر کے تل لیں۔ لیجئے مچھلی کے کوفتے تیار ہیں۔

98- راہو مچھلی کا سالن

مچھلی	❖)(❖	2 کلو (نمک لگی)
پیاز	❖)(❖	250 گرام (باریک کاٹیں)
لہسن	❖)(❖	ایک پوتھی (پیس لیں)
دہی	❖)(❖	375 گرام
گرم مصالحہ	❖)(❖	ایک چمچ (پسا ہوا)
سرخ مرچ	❖)(❖	2 چمچ
نمک	❖)(❖	ایک چمچ
ہرا دھنیا	❖)(❖	آدھی گٹھی (کاٹ لیں)
ڈالڈا گھی	❖)(❖	250 گرام

نمک لگی مچھلی کو دو گھنٹہ پڑا رہنے دیں پھر آٹے سے مل کر خوب اچھی طرح دھو لیں۔ اب دیگچی میں گھی گرم کریں اور اس میں پیاز سرخ کر کے نکال کر پیس لیں۔ اب اسی دیگچی میں پسا ہوا لہسن اور تھوڑا سا نمک اور مرچ ڈال کر تھوڑا سا بھونیں پھر اس میں پسی ہوئی پیاز ڈال دیں اور خوب بھونیں اب اس میں پھینٹی ہوئی دہی ڈال دیں اور بھونتے جائیں۔ یہاں تک کہ دہی مصالحے کے ساتھ یکجان ہو جائے اور دہی کا پانی خشک ہو جائے اب اس میں مچھلی کے ٹکڑے ڈال کر خوب بھونیں۔ اگر شوربہ بنانا چاہتی ہیں۔ اتنا پانی ڈال دیں اور مدھم آنچ پر تقریباً 25 منٹ تک پکنے دیں۔ شوربہ جتنی مدھم آنچ پر پکے گا اتنا ہی لذیذ ہوگا۔ جب آپ کی پسند کے مطابق شوربہ رہ جائے تو اس میں ہرا دھنیا اور گرم مصالحہ ڈال کر 5 منٹ کے لئے دم دے دیں اور پھر اتار لیں۔ لیجئے ڈش تیار ہے۔

99- چکن قورمہ

مرغی کا گوشت	❖⚹❖	1 کلو
دہی	❖⚹❖	1 پاؤ
ادرک	❖⚹❖	1 گٹھی
پیاز	❖⚹❖	2 عدد
لونگ	❖⚹❖	2 عدد
ہری مرچ	❖⚹❖	2 عدد
ہلدی' نمک	❖⚹❖	حسب ضرورت
گرم مصالحہ سفوف	❖⚹❖	1 چمچ
سالم سرخ مرچ	❖⚹❖	3 عدد
منقہ	❖⚹❖	12 عدد
ہرا دھنیا	❖⚹❖	1 گٹھی
ڈالڈا گھی	❖⚹❖	حسب ضرورت

پیاز باریک کاٹ لیں۔ گوشت کو دھولیں اور ایک کڑاہی میں گھی گرم کر کے اس میں گوشت کو ہلکا سا سرخ کر لیں۔ دہی' پیاز' ہلدی اور تمام پسا ہوا مصالحہ ڈال کر بھونیں۔ ایک پیالی پانی ڈال کر ہلکی آنچ پر پکنے دیں۔ گوشت گل جائے اور شوربہ مناسب رہ جائے تو گرم مصالحہ اور ہری مرچ کاٹ کر اس پر بگھار دیں۔ لیجئے قورمہ تیار ہے۔

100- ایرانی مرغ

مرغ	❖⚹❖	1 عدد
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖⚹❖	1 کلو
دہی	❖⚹❖	1 پاؤ
زیرہ سیاہ	❖⚹❖	1 چمچ
کالی مرچ	❖⚹❖	4 عدد

دار چینی	❖)(❖	1 ٹکڑا
لونگ	❖)(❖	6 عدد
الائچی بڑی	❖)(❖	3 عدد
سرخ مرچ	❖)(❖	حسب ذائقہ
نمک	❖)(❖	حسب ذائقہ

مرغ کو دھو کر صاف کر لیں۔ دہی میں ایک پاؤ پانی ڈال کر خوب پھینٹ لیں۔ تمام مصالحے باریک پیس کر ثابت لونگ سمیت دہی میں ملا کر مرغ کو اس دہی میں ڈال دیں۔ اسے رات بھر فریج میں پڑا رہنے دیں۔ صبح تمام اشیاء کو کوکنگ آئل میں ہلکی آنچ پر پکائیں۔ مرغ گل جائے اور مصالحہ گھی چھوڑ دے تو اتار لیں۔ مرغ کو زیادہ نہ بھونیں۔ مصالحہ بھی خشک نہیں ہونا چاہئے۔

101- چکن روسٹ

مرغی (کٹی ہوئی)	❖)(❖	1 عدد
ڈالڈا گھی	❖)(❖	1 پاؤ
گرم مصالحہ	❖)(❖	1 چمچ
کالی مرچ	❖)(❖	3 عدد
سرخ مرچ	❖)(❖	حسب ذائقہ
نمک	❖)(❖	اڑھائی چمچ
دہی	❖)(❖	آدھ پاؤ

مرغی کو دھو کر کانٹے سے اچھی طرح گود لیں۔ مصالحے کو پیس کر دہی میں ملائیں اور گوشت کو لگا کر ایک دن کیلئے فریج میں رکھ دیں۔ اگلے دن گھی گرم کریں اور ہلکی آنچ پر مرغی کو تل لیں۔ مرغی سرخ ہو جائے تو فالتو گھی نچوڑ لیں۔ اب دیگچی میں تھوڑا سا پانی ڈال کر ہلکی آنچ پر رکھیں۔ پانی خشک ہونے پر پھر گھی میں بھونیں۔ آلو اور تلے ہوئے مٹروں کے ساتھ پیش کریں۔

☆

102- فرائی مرغ

مرغی	❖ ✕ ❖	اڑھائی کلو
ڈالڈا گھی	❖ ✕ ❖	ڈیڑھ پاؤ
انڈے	❖ ✕ ❖	3 عدد
میدہ	❖ ✕ ❖	2 چمچ
لہسن	❖ ✕ ❖	4 جوئے
سرخ مرچ	❖ ✕ ❖	2 چمچ
نمک	❖ ✕ ❖	حسب ذائقہ

مرغی کو دھو کر کاٹ لیں۔ دیگچی میں نمک، لہسن اور لونگ ڈال کر گوشت اور پانی ملا کر چولہے پر گلنے کے لیے رکھ دیں۔ پانی خشک ہو جائے اور گوشت گل جائے تو اتار کر رکھ دیں تاکہ ٹھنڈا ہو جائے۔ انڈے پھینٹ کر ان میں تمام مصالحے ڈال دیں۔ تھوڑا سا میدہ نمک اور مرچ بھی شامل کریں۔ فرائی پین میں گھی گرم کریں۔ انڈے ملے مصالحے میں مرغی کے ٹکڑے ڈبو ڈبو کر تلیں۔ سنہری ہونے پر نکالیں۔ بے حد لذیذ فرائی مرغ تیار ہے۔ روغنی نان کے ساتھ کھائیں۔

103- امریکی مرغ

مرغی کا گوشت	❖ ✕ ❖	1 کلو
ڈالڈا گھی	❖ ✕ ❖	آدھ پاؤ
سرکہ	❖ ✕ ❖	1 پاؤ
کالی مرچ سفوف	❖ ✕ ❖	1 چمچ
ادرک	❖ ✕ ❖	1 ٹکڑا
نمک	❖ ✕ ❖	حسب ذائقہ

ادرک اور کالی مرچ پیس کر تمام مصالحے کو سرکے میں ملا کر خوب یکجان کر لیں۔ مرغی کے گوشت کو چھری یا کانٹے کی مدد سے جگہ جگہ سے گود دیں۔ اس گوشت کو

مصالحہ لگا کر سرکے میں بھگو دیں۔ دو گھنٹے میں یہ اس قابل ہو جائے گا کہ آپ اسے گھی میں خوب سنہرا تل لیں۔ بہت لذیذ اور منفرد ذائقہ دار مرغی تیار ہوگی۔

104- چکن چانپ

چکن	❖ ❖	1 کلو
مٹر	❖ ❖	آدھ کلو
گوبھی	❖ ❖	1 پاؤ
ٹماٹر چٹنی کیلئے	❖ ❖	1 پاؤ
پیاز	❖ ❖	1 پاؤ
سیم کی پھلیاں	❖ ❖	4 عدد
ڈالڈا گھی	❖ ❖	6 بڑے چمچ
کالی مرچ' نمک	❖ ❖	حسب ذائقہ

گھی کو خوب گرم کریں اور اس میں چکن' پیاز اور سبزی ڈال کر ہلکی آنچ پر پکنے دیں۔ جب سارا آمیزہ سرخ ہونے لگے تو نمک ڈال دیں۔ ٹماٹر کی چٹنی تیار کریں۔ گوشت اور سبزی گل جائے تو چٹنی ڈال کر اتار لیں۔ لیجئے چکن چانپ تیار ہے۔

105- مرغ روسٹ

مرغ سالم	❖ ❖	1 عدد
دہی	❖ ❖	1 پاؤ
ڈالڈا گھی	❖ ❖	آدھ کلو
خشخاش	❖ ❖	آدھ پاؤ
سیاہ مرچ	❖ ❖	20 عدد
زیرہ سفید	❖ ❖	1 چمچ
سفوف جائفل' جلوتری	❖ ❖	آدھ چمچ
نمک	❖ ❖	2 چمچ

لہسن	❖ H ❖	10 جوئے
پپیتا	❖ H ❖	1 چھوٹا ٹکڑا

مرغ کو دھو کر صاف کر لیں۔ مصالحہ جات کو باریک پیس لیں۔ مصالحوں کو دہی میں پھینٹ لیں۔ مرغ کو تیز چھری یا کانٹے کی مدد سے اچھی طرح گود لیں۔ اب اسے ایک کھلے منہ کے برتن میں رکھ کر اس پر مصالحے کا اچھی طرح لیپ کر دیں اور دو گھنٹے پڑا رہنے دیں۔ اب کڑاہی میں گھی کو خوب گرم کریں اور مرغ کو اس میں ڈال کر نیچے آنچ ہلکی کر دیں۔ تلنے کے دوران اسے چھری سے گودتے رہیں اور کفگیر سے گرم گھی گودے ہوئے حصوں پر ڈالتی رہیں۔ مرغ خوب سرخ ہو جائے تو ڈش میں نکال لیں۔ ڈش کے چاروں طرف ٹماٹر کاٹ کر ابلے ہوئے یا تلے ہوئے آلو ابلی ہوئی گاجریں جن پر لیموں کا رس نچوڑا ہوا ہو اور سلاد کے پتے سجا دیں۔

106- مرغ تکّے

مرغ کا گوشت	❖ H ❖	آدھ کلو
ڈالڈا گھی	❖ H ❖	آدھ پاؤ
کالی مرچ	❖ H ❖	20 عدد
نمک	❖ H ❖	1 چمچ
ادرک	❖ H ❖	1 ٹکڑا
لہسن	❖ H ❖	8 جوئے
سفوف جائفل، جلوتری	❖ H ❖	1 چمچ چھوٹا
تیز پات	❖ H ❖	2 عدد
پپیتا	❖ H ❖	1 چھوٹا ٹکڑا

گوشت کو دھو لیں۔ تمام مصالحے باریک پیس لیں۔ اس مصالحے کو بوٹیوں پر مل لیں۔ مصالحہ لگی بوٹیوں کو ایک دیگچی میں ایک کلو پانی ڈال کر اتنا پکائیں کہ گوشت گل جائے۔ جب پانی ابل رہا ہو تو تیز پات ڈال دیں۔ گوشت گل جائے اور پانی خشک ہو جائے تو گھی ڈال کر ہلکی آنچ پر اسے خوب بھونیں۔ خوب بھن جائے تو ڈش میں نکال کر

پیش کریں۔

107- کاغذی مرغی

مرغی	❖)(❖	ڈیڑھ کلو
ادرک	❖)(❖	2 چمچ (کاٹ لیں)
ہری پیاز	❖)(❖	6 عدد (باریک کاٹیں)
گوشت	❖)(❖	100 گرام چھوٹے ٹکڑے
گریس پروف کاغذ کے لفافے	❖)(❖	20 عدد
نمک	❖)(❖	2 چمچ
اجینو موتو	❖)(❖	1 چمچ
آسٹر ساس	❖)(❖	1 چمچ
ادرک کا رس	❖)(❖	آدھا چمچ
پانی	❖)(❖	2 چمچ
کارن فلور	❖)(❖	آدھا چمچ
سرکہ	❖)(❖	1 چمچ
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)(❖	1 چمچ

نمک' اجینو موتو' آئسٹر ساس' ادرک کا رس' پانی' کارن فلور اور سرکہ مرغی کے گوشت میں ملا کر ایک گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ پھر مرغی' گوشت' ادرک' پیاز لفافوں میں ڈال کر سٹیپلر سے اچھی طرح بند کر دیں اور 8 منٹ تیل میں تلیں۔ ڈش تیار ہے۔

108- چکن رائس

مرغ	❖)(❖	ڈیڑھ کلو
کھیرا	❖)(❖	1 عدد
ٹماٹر	❖)(❖	2 عدد
اجوائن	❖)(❖	3 دانے

چاول	❖)(❖	500 گرام
نمک	❖)(❖	2 چمچ
سی سیم آئل	❖)(❖	3 چمچ
لہسن	❖)(❖	6 جوئے

پتیلی میں اتنا پانی ڈالیں کہ مرغی ڈوب جائے۔ اُسے چولھے پر رکھ دیں اور جب پانی ابلنے لگے تو اس میں مرغی ڈال کر دو منٹ ابالیں۔ پھر آگ کم کر کے پندرہ منٹ دم پر رکھ دیں۔ اس کے بعد نکال کر ٹھنڈا کریں۔ پانی پھینکیں نہیں۔ سیم آئل اور تھوڑی سی ساس لگائیں اور ٹکڑے کر لیں۔ چاول دھو کر نمک اور لہسن ڈال کر اسی پانی میں ابالیں جس میں مرغی ابالی تھی۔ مرغی کو ٹماٹر اور کھیرے سے سجائیں، اجوائن پیس کر چھڑک دیں اور چاولوں کے ساتھ پیش کریں۔

109- مرغ روسٹ

مرغ	❖)(❖	ایک کلو
چھوٹی پیاز	❖)(❖	5 عدد
لہسن کے جوئے	❖)(❖	4 عدد
سویا ساس	❖)(❖	2 چمچ
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)(❖	1 چمچ
مرچ	❖)(❖	آدھا چمچ

پیاز لہسن مرچ پیس کر سویا ساس میں ملا دیں۔ آدھا مصالحہ مرغ کے چاروں طرف لگائیں اور آدھا اندر کی طرف اچھی طرح لگا دیں۔ پھر 45 منٹ کے لیے اوون میں رکھ دیں۔

110- فرائی مرغ

مرغی	❖)(❖	1 کلو
نمک	❖)(❖	1 چمچ

اجینو موتو	❖✠❖	1 چٹکی
کالی مرچ	❖✠❖	آدھ چمچ (پسی ہوئی)
ادرک	❖✠❖	1 چمچ (پسی ہوئی)
کارن فلور	❖✠❖	آدھی پیالی
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖✠❖	4 چمچ

مرغی دیکھ کر خریدیں۔ گوشت سخت نہ ہو۔ چربی صاف کر لیں۔ اچھی طرح دھو لیں۔ نمک، ادرک، اجینو موتو، سیاہ مرچ مرغی پر لگا دیں اور چھری سے ہلکے ہلکے کٹ دیں تاکہ نمک اندر تک چلا جائے۔ دس منٹ کے لیے رکھ دیں۔ کاغذ کے لفافے میں کارن فلور ڈال دیں اور ایک ایک ٹکڑا گوشت کا اس میں ڈال کر خوب ہلا کر نکال لیں۔ اب تیل گرم کر کے اس میں گوشت ڈال دیں۔ ایک پیالی پانی اس وقت ڈالیں جب ٹکڑے براؤن ہونے لگیں۔ ہلکی آنچ پر پکائیں۔ پانی ختم ہو جائے اور مرغی سرخ ہو جائے تو اتار لیں۔ مرغی کے ٹکڑے کاغذ پر رکھیں تاکہ ساری چکنائی کاغذ پر آجائے۔ پھر اسے ڈش میں سجا دیں۔ لیجئے ڈش تیار ہے۔

111- سبزی بھرا چوزہ

چوزہ ثابت	❖✠❖	آدھ کلو
لہسن	❖✠❖	آدھ چمچ (پسا ہوا)
ادرک	❖✠❖	آدھ چمچ (پسی ہوئی)
نمک	❖✠❖	آدھ چمچ
اجینو موتو	❖✠❖	1 چٹکی
انڈے	❖✠❖	2 عدد (ابلے ہوئے)
آلو	❖✠❖	2 عدد (ابلے ہوئے)
مٹر	❖✠❖	آدھ پیالی (ابلے ہوئے)
سرکہ	❖✠❖	1 چمچ
کالی مرچ	❖✠❖	آدھ چمچ (پسی ہوئی)

ہری مرچ	❖ ✤	2 عدد (کاٹ لیں)
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖ ✤	4 چمچ
پانی	❖ ✤	آدھی پیالی

چوزے کو اچھی طرح دھو کر ایک دن پہلے ریفریجریٹر میں رکھ دیں۔ پھر اس پر لہسن' ادرک' نمک' اجینو موتو لگائیں اور آدھ گھنٹے کے لیے ریفریجریٹر میں رکھیں۔ انڈوں کے گول قتلے کریں۔ آلو کے چوکور ٹکڑے کاٹیں اور سٹر ملا کر سٹرکہ' کالی مرچ اور ہری مرچ بھی شامل کر دیں۔ اس آمیزے کو چوزے میں بھر کر دھاگا لپیٹ دیں تا کہ آمیزہ باہر نہ نکلے۔ اب کوکنگ آئل گرم کر کے اس میں چوزہ ڈال دیں۔ پانچ منٹ ہلکی آنچ پر رکھیں۔ پھر پانی ڈال کر ہلکی آنچ پر پکائیں۔ جب براؤن ہو جائے تو احتیاط سے اتار لیں۔ ڈش میں چوزہ رکھیں اور اسے تیز چھری سے بیچ میں سے کاٹ دیں۔ صرف اوپر کا حصہ کاٹیں۔ پورا نہیں۔ اب ٹماٹر ساس ڈال دیں اور سلاد کے ساتھ پیش کریں۔ ٹماٹر ساس آپ اپنی پسند کے مطابق ڈال سکتی ہیں۔

112- رائس چکن

چاول	❖ ✤	3 پیالی (ابلے ہوئے)
قیمہ	❖ ✤	آدھ کلو
نمک	❖ ✤	ایک چوتھائی چمچ
مرچ سرخ	❖ ✤	ایک چوتھائی چمچ (پسی ہوئی)
لہسن	❖ ✤	آدھ چمچ (پسا ہوا)
ادرک	❖ ✤	آدھ چمچ (پسی ہوئی)
کوکنگ آئل	❖ ✤	ایک چمچ
پیاز	❖ ✤	ایک عدد (کاٹ لیں)
ہرا دھنیا	❖ ✤	ایک پوری گٹھی
ہری مرچ	❖ ✤	4 عدد
نمک	❖ ✤	ایک چوتھائی چمچ

ٹماٹر	❖)(❖	3 عدد
پیاز	❖)(❖	ایک عدد (چھوٹی)
لہسن	❖)(❖	دو ٹکڑے
دار چینی	❖)(❖	ایک چھوٹا ٹکڑا
چینی	❖)(❖	ایک چمچ
پانی	❖)(❖	آدھی پیالی
میٹھا سرخ رنگ	❖)(❖	2 چٹکی
چوزہ	❖)(❖	آدھ کلو
نمک	❖)(❖	آدھ چمچ
ادرک	❖)(❖	آدھ چمچ (پسی ہوئی)
کوکنگ آئل	❖)(❖	ایک چمچ
پانی	❖)(❖	ایک پیالی

کوکنگ آئل گرم کر کے پیاز براؤن کر لیں۔ پھر قیمہ' نمک' مرچ' لہسن اور پیاز بھون کر اتار لیں۔ ہرا دھنیا' ہری مرچ اور نمک باریک پیس کر علیحدہ رکھ لیں۔ ٹماٹر' پیاز' لہسن' دارچینی' چینی' پانی' میٹھا سرخ رنگ' چوزہ ملا کر پکنے رکھ دیں۔ آدھا پانی خشک ہو جائے تو اتار کر ایک پیالی ابلے ہوئے چاول ملا دیں۔ چاول سرخ رنگ کے ہو جائیں گے۔ پھر نمک' ادرک' کوکنگ آئل اور پانی ملا کر علیحدہ پکا لیں۔ چوزہ بھون کر چار ٹکڑے کر لیں۔ اب ایک کھلے منہ کا سانچا یا برتن لیں۔ اس میں ہاتھ سے ہلکا سا تیل لگائیں اور سرخ رنگ والے چاول ڈال دیں۔ چاول کسی پلیٹ سے خوب دبائیں اور پھر ان پر قیمے کی تہہ جما دیں۔ اس کے اوپر ایک پیالی سفید چاول کی تہہ جمائیں اور مصالحے کا آمیزہ چاروں طرف ڈال دیں۔ اس پر ایک پیالی چاول ڈالیں' پلیٹ سے خوب دبائیں اور ہلکی آنچ پر دم کے لیے رکھ دیں۔ جب دم آ جائے تو ڈھکن ہٹا کر آہستہ سے چاول ڈش میں نکال لیں۔ کیک کی شکل میں نکلیں گے۔ چوزہ چار ٹکڑوں میں ہوگا۔ اسے ڈش کے چاروں طرف رکھ دیں۔ سلاد کے بڑے بڑے پتوں سے ڈش سجائیں۔ چار انڈے سخت ابال کر ان کے ٹکڑے کاٹ کر رکھیں۔ چاول نہایت آہستہ سے ڈش میں الٹ کر نکالیں۔

113- مکھانہ مرغ

(الف)

پھول مکھانے	❖ :: ❖	2 پیالی
سیاہ مرچ	❖ :: ❖	آدھ چمچ (پسی ہوئی)
نمک	❖ :: ❖	آدھ چمچ
جائفل	❖ :: ❖	ایک چٹکی (پسی ہوئی)

(ب)

مرغ	❖ :: ❖	آدھ کلو (6 ٹکڑے)
پیاز	❖ :: ❖	2 عدد (کٹی ہوئی)
سرکہ	❖ :: ❖	1 چمچ
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖ :: ❖	آدھ پیالی
پانی	❖ :: ❖	ایک پیالی
لہسن	❖ :: ❖	چار جوئے
ادرک	❖ :: ❖	ایک چوتھائی چمچ
چینی	❖ :: ❖	آدھ چمچ
اجینو موتو	❖ :: ❖	ایک چٹکی
نمک	❖ :: ❖	دو چٹکی

کوکنگ آئل گرم کریں۔ اس میں مکھانے فرائی کر کے نکال لیں۔ اسی تیل میں (ب) حصہ ڈال کر ہلکی آنچ پر رکھ دیں۔ پانی ختم ہونے پر بھون کر اتار لیں۔ ڈش میں مکھانے ڈالیں۔ اوپر سے مرغ رکھیں۔ لیجئے ڈش تیار ہے۔ نمک' جائفل' سیاہ مرچ چھڑک کر سلاد کے ساتھ پیش کریں۔

114- مرغ کلیجی

تازہ کلیجی	❖ :: ❖	آدھ کلو

لہسن	❖ ❖	آدھ چمچ (پسا ہوا)
دار چینی	❖ ❖	ایک ٹکڑا
پیاز ہری	❖ ❖	2 عدد
ٹماٹر	❖ ❖	2 عدد (کٹے ہوئے)
ادرک	❖ ❖	ایک چھوٹا ٹکڑا
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖ ❖	2 چمچ
پانی	❖ ❖	3 چمچ
چینی	❖ ❖	آدھ چمچ
نمک	❖ ❖	ایک چوتھائی چمچ
ٹماٹو ساس	❖ ❖	ایک چوتھائی پیالی
گاجر	❖ ❖	ایک عدد (کٹی ہوئی)
ہری مرچ	❖ ❖	ایک عدد (کٹی ہوئی)

کوکنگ آئل گرم کر کے ادرک تل لیں۔ اس میں کلیجی ڈال دیں۔ چار منٹ بعد لہسن' دار چینی' پیاز' ٹماٹر' پانی' چینی اور نمک ڈال کر پکائیں اور اچھی طرح بھون کر اتار لیں۔ پھر ڈش میں نکال کر گاجر اور ہری مرچ چاروں طرف رکھ دیں۔ ٹماٹو ساس علیحدہ رکھیں اور کلیجی کے ساتھ کھائیں۔

115- مرغ گوبھی

بند گوبھی	❖ ❖	آدھ کلو
ہری پیاز	❖ ❖	3 چمچ (پسی ہوئی)
ادرک	❖ ❖	1 چمچ (پسی ہوئی)
کالی مرچ	❖ ❖	1 چمچ (پسی ہوئی)
مرغ کا گوشت	❖ ❖	200 گرام
سی سیم آئل	❖ ❖	آدھ پیالی
پانی	❖ ❖	آدھ پیالی

ہری مرچ	❖♓❖	آدھ پیالی (لمبائی میں کاٹیں)

بند گوبھی دھو کر باریک کاٹ لیں۔ پھر آدھ پیالی پانی اور آدھا چمچ نمک ڈال کر ابلنے رکھ دیں۔ ادھ گلی ہو جائے تو چولھا بند کر دیں۔ اب کوکنگ آئل گرم کریں اور پیاز اور ادرک براؤن کر کے مرغ کا گوشت تل کر نکال لیں۔ اسی تیل میں گوبھی ڈال کر دم پہ رکھ دیں۔ چند منٹ بعد گوبھی اور مرغ ملا دیں۔ ڈش میں نکال کر اردگرد ہری مرچ رکھ دیں۔ اوپر کالی مرچ کا سفوف چھڑک دیں۔ دو چمچ سرکے میں دو سرخ مرچیں پیس کر ملا دیں اور علیحدہ پیالے میں رکھیں۔ لیجئے مرغ گوبھی تیار ہے۔

116- مرغ لوبیا

سفید لوبیا	❖♓❖	200 گرام
سیم کے بیج، سرخ	❖♓❖	100 گرام
ہری پیاز	❖♓❖	1 عدد
لہسن	❖♓❖	ایک چمچ (پسا ہوا)
ادرک	❖♓❖	آدھ چمچ (پسی ہوئی)
اجینو موتو	❖♓❖	ایک چٹکی
نمک	❖♓❖	ایک چمچ
چوزہ	❖♓❖	آدھ کلو (ٹکڑے کر لیں)
پیاز	❖♓❖	2 عدد (باریک کاٹیں)
گوبھی	❖♓❖	2 پتے (باریک کاٹیں)
لیموں	❖♓❖	ایک عدد (چار قتلے کریں)
پانی	❖♓❖	3 پیالی

سیم کے بیج اور لوبیا 3 دن پہلے بھگو دیں۔ ایک رات گزرنے کے بعد پانی نکال دیں مگر تھوڑا سا گیلا رہنے دیں۔ تیسرے دن بیج پھوٹنے لگیں گے۔ اب انہیں پانی ڈال کر پکائیں اور ہری پیاز، لہسن، ادرک، اجینو موتو اور نمک شامل کر دیں۔ پانی خشک ہونے سے پہلے ابلا ہوا چوزہ بھی ڈال دیں۔ پانی خشک ہو جائے تو ڈش میں لیموں، پیاز اور گوبھی کے

ساتھ رکھیں۔ اوپر سے آدھا چمچ کالی مرچ پیس کر چھڑک دیں۔ ڈش تیار ہے۔

117- اسپاگیٹی اور چکن

اسپاگیٹی	❖ ✱ ❖	آدھ کلو
قیمہ	❖ ✱ ❖	آدھ کلو (مرغ کا)
بند گوبھی	❖ ✱ ❖	ایک پیالی (کٹی ہوئی)
گاجر	❖ ✱ ❖	ایک پیالی (کٹی ہوئی)
ہری پیاز	❖ ✱ ❖	ایک پیالی (کٹی ہوئی)
مٹر کے دانے	❖ ✱ ❖	ایک پیالی
ٹماٹر	❖ ✱ ❖	3 عدد درمیانے
ادرک	❖ ✱ ❖	ایک ٹکڑا (کاٹ لیں)
لہسن	❖ ✱ ❖	8 جوے (کاٹ لیں)
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖ ✱ ❖	2 چمچ
نمک	❖ ✱ ❖	آدھ چمچ
ہری مرچ	❖ ✱ ❖	6 عدد
اجینو موتو	❖ ✱ ❖	ایک چٹکی
کالی مرچ	❖ ✱ ❖	آدھ چمچ (پسی ہوئی)

کوکنگ آئل گرم کر کے اس میں لہسن اور ادرک ڈال دیں۔ پھر قیمہ بھی شامل کر دیں۔ 5 منٹ بعد ہری پیاز' ٹماٹر' نمک اور اجینو موتو ڈال دیں۔ تین چار منٹ بعد مٹر' گاجر' بند گوبھی اور ہری مرچ شامل کر دیں اور ہلکی آنچ پر ڈھکن دے کر پکائیں۔ پھر بھون کر اتار لیں۔ ایک بڑے برتن میں پانی ڈالیں۔ ڈیڑھ کلو پانی ہو۔ آدھ چمچ نمک ڈالیں اور پکنے رکھ دیں۔ پانی کھولنے لگے تو اسپاگیٹی ڈال دیں۔ بارہ منٹ تک پکنے دیں۔ اب چھلنی میں الٹ دیں تاکہ پانی نکل جائے۔ اسپاگیٹی قیمہ اور سبزی میں اچھی طرح ملا دیں۔ اوپر سے کالی مرچ چھڑک دیں۔ لیجئے مزیدار اسپاگیٹی اور چکن تیار ہے۔

☆

118- چکن رول

انڈے	❖✻❖	6 عدد
دودھ	❖✻❖	3 چمچ
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖✻❖	3 چمچ
نمک	❖✻❖	ایک چوتھائی چمچ
میدہ	❖✻❖	ایک چمچ
مرغ کا گوشت (ابلا ہوا)	❖✻❖	ڈیڑھ پیالی
اجوائن	❖✻❖	4 دانے (پیس لیں)
چینی	❖✻❖	ایک چمچ (پیس لیں)
ٹماٹو ساس	❖✻❖	2 چمچ
کالی مرچ	❖✻❖	ایک چوتھائی چمچ

انڈے خوب پھینٹ لیں۔ پھر دودھ ملا کر پھینٹیں۔ اب نمک ملا دیں۔ بڑے فرائی پین میں تھوڑا سا کوکنگ آئل گرم کر کے انڈوں کا آمیزہ پوری کی طرح پھیلا دیں۔ اس کے چھری سے 6 حصے کر لیں۔ ہلکا سا براؤن ہو تو اتار لیں۔ اس طرح چھ پوریاں تیار ہوں گی۔ مرغ کے گوشت میں اجوائن، چینی اور کالی مرچ ملائیں اور ہر پوری میں تھوڑا تھوڑا گوشت رکھیں۔ پھر تھوڑا تھوڑا ٹماٹر ساس ڈال کر پوری کو رول کی طرح لپیٹ لیں۔ اس کے بعد تھوڑا سا کوکنگ آئل گرم کریں اور چکن رول کو آہستہ آہستہ تل لیں۔ سلاد اور ٹماٹر کے ساتھ پیش کریں۔

119- پھلیوں والے چکن رول

سیم کے بیج	❖✻❖	ایک پیالی
لوبیے کے دانے	❖✻❖	ایک پیالی
مرغ کا قیمہ	❖✻❖	ایک پیالی (ابلا ہوا)
سویا ساس	❖✻❖	دو کھانے کے چمچے

ٹماٹو ساس	❖⚹❖	ایک پیالی
میدہ	❖⚹❖	ایک پیالی
نمک	❖⚹❖	آدھ چمچ
اجوائن	❖⚹❖	4 دانے (پیس لیں)
انڈے	❖⚹❖	3 عدد
دودھ	❖⚹❖	ایک چوتھائی پیالی
کالی مرچ	❖⚹❖	ایک چمچ (پسی ہوئی)
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖⚹❖	ایک پیالی
اجینو موتو	❖⚹❖	2 چٹکی

سیم کے بیج اور لوبیا دو دن پہلے پانی میں بھگو دیں۔ ایک دن بعد ان کا پانی پھینک دیں مگر ہلکا سا نم رہنے دیں۔ تیسرے دن بیج پھوٹ پڑیں گے۔ اب انہیں نمک ڈال کر ابال لیں۔ مرغ کا قیمہ ایک کھانے کا چمچ پانی اور تھوڑا نمک ڈال کر ابال لیں۔ انڈے پھینٹ لیں۔ میدے میں دودھ ملا کر انڈوں میں شامل کر لیں اور خوب پھینٹیں۔ اس کے بعد اجوائن اور نمک بھی ملا دیں۔ فرائی پین میں آدھ چمچ کوکنگ آئل گرم کریں اور اس آمیزے میں سے ڈیڑھ یا دو کھانے کے چمچ فرائی پین میں ڈال کر پین کیک کی طرح پھیلائیں۔ آنچ ہلکی رکھیں۔ ایک طرف سے براؤن ہو جائے تو اتار لیں۔ اسی طرح سارے آمیزے کے کیک تل لیں۔ ایک برتن میں سیم اور لوبیے کے بیج ڈالیں۔ اس میں مرغ کا قیمہ ملائیں۔ کالی مرچ' سویا ساس اور اجینو موتو بھی شامل کریں۔ پین کیک پلیٹ میں رکھیں۔ سیم کے بیج' لوبیا اور قیمہ تھوڑا تھوڑا کیک کے درمیان رکھ کر رول بنائیں۔ تھوڑا سا آمیزہ بچا لیں۔ پھر انگلی سے کناروں پر ٹماٹر ساس لگا کر رول بند کر دیں اور تیل میں تل لیں۔ جب رول تلے جائیں تو انہیں خوبصورت سے ڈش میں رکھیں اور چاروں طرف بچا ہوا آمیزہ ڈال دیں۔ پھر سلاد سے سجائیں۔ ٹماٹو ساس الگ پیالے میں رکھیں۔

120- پی نٹ چکن

مرغ	❖⚹❖	آدھ کلو

سرکہ	❖)(❖	ایک چمچ
لہسن	❖)(❖	ایک چمچ (پسا ہوا)
ادرک	❖)(❖	ایک ٹکڑا (پیس لیں)
اجینو موتو	❖)(❖	ایک چٹکی
نمک	❖)(❖	ایک چوتھائی چمچ
کالی مرچ	❖)(❖	آدھا چمچ
انڈے	❖)(❖	2 عدد
مونگ پھلی کے دانے	❖)(❖	ڈیڑھ پیالی
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)(❖	اڑھائی چمچ
پانی	❖)(❖	ایک پیالی

مرغ کے 3 ٹکڑے کر کے دیگچی میں ڈال دیں۔ پھر پانی ڈال کر سرکہ، لہسن، ادرک، اجینو موتو اور نمک ملا دیں اور چولہے پر رکھ دیں۔ پانی خشک ہو جائے تو اتار لیں۔ مونگ پھلی کے دانے آدھا چمچ کوکنگ آئل میں تل لیں۔ انڈے پھینٹ کر مرغ کے ٹکڑے اس میں لتھیڑیں اور دو چمچ تیل گرم کر کے اس میں تل لیں۔ اوپر سے کالی مرچ چھڑک دیں۔ ایک پلیٹ میں مونگ پھلی ڈالیں اور اس پر مرغ رکھ دیں۔ ٹماٹو ساس یا سرکے کی چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔

121- بند گوبھی اور مرغ

مرغ	❖)(❖	آدھ کلو
بند گوبھی	❖)(❖	ایک عدد (بڑی)
کارن فلور	❖)(❖	ایک پیالی
نمک	❖)(❖	ایک چمچ
کالی مرچ	❖)(❖	آدھ چمچ
پانی	❖)(❖	ایک پیالی
سرکہ	❖)(❖	ایک چمچ

ادرک	✣ ✣	ایک چمچ (پسی ہوئی)
نمک	✣ ✣	ایک چوتھائی چمچ
اجینو موتو	✣ ✣	ایک چٹکی
اجوائن	✣ ✣	ایک چٹکی
ڈالڈا کوکنگ آئل	✣ ✣	آدھ پیالی
چینی	✣ ✣	آدھ چمچ (پسی ہوئی)
لہسن ہرا	✣ ✣	آدھ چمچ (پسا ہوا)
ٹماٹو ساس	✣ ✣	آدھ پیالی
سلاد کے پتے	✣ ✣	چار عدد
پیاز	✣ ✣	ایک عدد

مرغ دھو کر ایک پیالی پانی میں ڈال دیں۔ اس میں ہرا لہسن' چینی' اجوائن' اجینو موتو' سرکہ' ادرک اور ایک چوتھائی چمچ نمک ملا کر پکائیں۔ پانی خشک ہونے پر اتار لیں۔ گوبھی کے پتے آہستہ سے اتاریں۔ توڑیں نہیں۔ دھو کر رکھ لیں۔ کارن فلور میں ایک پیالی پانی ملائیں۔ پھر نمک اور کالی مرچ شامل کر دیں۔ پلیٹ میں گوبھی کا ایک پتا بچھائیں۔ اس پر کارن فلور کا آمیزہ ہاتھ سے ہلکا ہلکا لگائیں۔ پھر دوسرا پتا رکھیں اور آمیزہ لگائیں۔ آٹھ دس پتے اوپر تلے رکھ کر رول بنا لیں۔ اسی طرح اور پتے رکھ کر دوسرا رول تیار کریں۔ ایک برتن میں پانی ابلنے رکھیں۔ اس پر لوہے کی چھلنی رکھ دیں۔ پانی ابلنے لگے تو گوبھی کے پتوں کے رول پر دھاگا لپیٹ کر چھلنی میں رکھ دیں۔ دس منٹ بعد رول چمچے سے پلٹیں۔ دس منٹ اسی طرح رہنے دیں۔ اب ان کو نکال کر ٹھنڈا کریں اور پھر چھری سے ٹکڑے کاٹ لیں۔ اس کے بعد کوکنگ آئل گرم کر کے اس میں ٹکڑے تل لیں۔ باقی آئل میں مرغ ہلکا سا بادامی تلیں۔ ڈش میں سلاد کے پتے بچھائیں۔ ان پر بند گوبھی کے ٹکڑے رکھیں اور مرغ کے ٹکڑے بیچ میں رکھ دیں۔ چاروں طرف پیاز سجا دیں۔ ڈش تیار ہے۔

122- سرخ مرغ سبز گوبھی

مرغ	✣ ✣	ایک چوتھائی کلو

پھول گوبھی	ایک کلو (پتوں کے بغیر)
ہرا دھنیا	ایک گڈی
سرکہ	آدھی پیالی
سرخ مرچ	ایک چوتھائی چمچ (پسی ہوئی)
ادرک	ایک چوتھائی چمچ (پسی ہوئی)
نمک	آدھا چمچ
سلاد	4 پتے
ٹماٹر	2 عدد (گول کاٹیں)

مرغ تھوڑا سا نمک ڈال کر ابالیں۔ گوبھی ایک پیالی پانی میں نمک اور ادرک ڈال کر ہلکی آنچ پر ابال لیں۔ پھر اس کے 6 ٹکڑے کاٹ لیں۔ چٹنی کی دو پیالیوں میں سرکہ برابر مقدار میں ڈالیں۔ ہرا دھنیا پیس لیں۔ آدھا چٹنی کی ایک پیالی میں ڈال کر سرکے میں ملا دیں۔ باقی گوبھی کے 3 ٹکڑوں پر مل دیں اور اسے ہلکی آنچ پر 3 منٹ رکھیں۔ پھر اتار لیں۔ سرخ مرچ سرکے کی دوسری پیالی میں ڈال کر ملا لیں۔ ایک ڈش میں گوبھی کے 3 سفید ٹکڑے رکھیں۔ سرخ چٹنی اوپر سے تھوڑی سی لگا دیں۔ گوبھی کے ہرے ٹکڑوں کے ساتھ ٹماٹر کے ٹکڑے سجائیں۔ ان کے اوپر مرغ رکھیں اور چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔ ڈش سجاتے ہوئے سرخ سبز رنگ کا امتزاج قائم رکھیں۔ سلاد کے پتے ٹماٹر کے ساتھ ہی ڈش میں سجائیں۔ اسے زیادہ مزے دار بنانا ہو تو گرم مصالحہ (آدھا چمچ) اوپر سے چھڑک سکتی ہیں۔

123- چکن، گاجر اور ٹماٹر

گاجر	ایک چوتھائی کلو
ٹماٹر	آدھا کلو
مرغ	آدھا کلو
اجینو موتو	ایک چٹکی
نمک	ایک چوتھائی چمچ

سرکہ	✥)(✥	ایک چمچ
ہری مرچ	✥)(✥	تین عدد
پیاز	✥)(✥	ایک عدد
ادرک	✥)(✥	ایک چوتھائی چمچ (پسی ہوئی)
کالی مرچ	✥)(✥	آدھا چمچ (پیس لیں)

آدھا پیالی پانی میں مرغ ابلنے رکھ دیں۔ نمک ڈال دیں۔ پانی خشک ہونے لگے تو ٹماٹر پیاز ادرک کاٹ کر ڈال دیں۔ پانی ختم ہو جائے تو سرکہ، ہری مرچ، اجینو موتو ڈال دیں۔ گاجر لمبائی کے رخ کاٹیں اور وہ بھی ڈال کر دم پر رکھ دیں۔ 10 منٹ بعد اتار لیں۔ پھر ڈش میں نکال کر کالی مرچ چھڑک دیں۔ پیاز کے ٹکڑے ذرا موٹے کاٹیں اور گاجر کے ٹکڑے لمبے ہوں تاکہ ڈش میں اچھے لگیں۔

124- چکن شاشلک

چاول	✥)(✥	ڈیڑھ پیالی
مرغ	✥)(✥	ایک پیالی
ٹماٹر	✥)(✥	4 عدد
ہری مرچ	✥)(✥	4 عدد
لیموں	✥)(✥	ایک عدد
پیاز	✥)(✥	2 عدد
نمک	✥)(✥	ایک چوتھائی چمچ
اجینو موتو	✥)(✥	ایک چٹکی
ڈالڈا کوکنگ آئل	✥)(✥	ایک چمچ
مرچ سرخ	✥)(✥	ایک چٹکی

کوکنگ آئل گرم کریں۔ اس میں دو پیاز موٹے موٹے کاٹ کر ڈال دیں۔ ایک منٹ بعد ٹماٹر اور مرغ ڈال دیں۔ نمک، سرخ مرچ اور اجینو موتو بھی ملا دیں۔ ہلکی آنچ پر پکائیں۔ پانی خشک ہونے پر اتار لیں۔ ایک ڈش میں آدھے چاول پھیلائیں۔ ان

پر مرغ ٹماٹر ڈال دیں۔ اس کے اوپر بقیہ آدھے چاول ڈال کر ہری مرچ اور لیموں کے ٹکڑے رکھ دیں۔ لیجئے ڈش تیار ہے۔

125- کویتی مرغ

ٹماٹر	❖⌘❖	6 سخت، سرخ اور بڑے
مٹر کے دانے	❖⌘❖	دو پیالی
پیاز	❖⌘❖	ایک عدد
اجینو موتو	❖⌘❖	ایک چٹکی
نمک	❖⌘❖	ایک چوتھائی چمچ
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖⌘❖	ایک چمچ
ہری مرچ	❖⌘❖	2 عدد
مرغ کا قیمہ	❖⌘❖	ایک پیالی
سرکہ	❖⌘❖	ایک چمچ
سلاد کے پتے	❖⌘❖	4 عدد

کوکنگ آئل گرم کر کے مرغ کا قیمہ ڈال دیں۔ ہری مرچ اور پیاز کاٹ کر ڈالیں۔ نمک، اجینو موتو اور سرکہ بھی ملا دیں۔ پھر مٹر کے دانے ڈال کر ہلکی آنچ پر پکائیں اور بھون کر اتار لیں۔ ٹماٹروں کا تیز چھری سے اوپر کا حصہ کاٹیں اور احتیاط سے گودا نکال کر قیمہ بھر دیں۔ ٹماٹر ڈش میں ڈال کر چاروں طرف سلاد کے پتے سجا دیں۔ ٹماٹر کا گودا بھی سجا دیں۔

126- مرغ کے تکے

مرغ	❖⌘❖	1 کلو
لہسن کے جوئے	❖⌘❖	8 عدد
ادرک	❖⌘❖	ایک چمچ (پیس لیں)
لونگ	❖⌘❖	2 عدد

کالی مرچ	❖❖	آدھ چمچ (پسی ہوئی)
ٹماٹو ساس	❖❖	آدھ پیالی
سلاد	❖❖	4 پتے
بند گوبھی	❖❖	2 پتے
سرخ مولی	❖❖	4 عدد
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖❖	2 چمچ
نمک	❖❖	آدھ چمچ
اجینو موتو	❖❖	ایک چٹکی

مرغ کے آدھ آدھ انچ کے تکے بنا لیں۔ ایک پیالی پانی ابلنے رکھ دیں۔ اس میں تکے، کوکنگ آئل، ادرک، لہسن، نمک اور اجینو موتو ڈال کر پکائیں۔ پانی خشک ہو جائے تو اتار لیں۔ سلاد کے پتے کاٹ لیں۔ گوبھی کے پتے بھی کاٹ لیں۔ سرخ مولی کے ٹکڑے کر لیں۔ ڈش میں تکے رکھیں اور ان کے چاروں طرف سلاد گوبھی اور مولی کے ٹکڑے سجا دیں۔ اوپر سے کالی مرچ چھڑک دیں۔ ٹماٹو ساس کے ساتھ پیش کریں۔

127- چکن بالز

مرغ کا قیمہ	❖❖	آدھ کلو
کارن فلور	❖❖	ایک چمچ
انڈے	❖❖	2 عدد
نمک	❖❖	ایک چوتھائی چمچ
کالی مرچ	❖❖	ایک چوتھائی چمچ
اجینو موتو	❖❖	ایک چٹکی
سلاد کے پتے	❖❖	4 عدد
ٹماٹر	❖❖	2 عدد
پیاز	❖❖	ایک عدد (درمیانی)
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖❖	آدھ پیالی

ٹماٹو ساس	❖)(❖	ایک چوتھائی پیالی

قیمے میں کارن فلور ملائیں۔ پھر نمک' کالی مرچ اور اجینوموتو ڈالیں۔ اس کے گولے بنا کر آدھ گھنٹے کے لیے فرج میں رکھ دیں۔ انڈے پھینٹ لیں۔ قیمے کے گولے انڈے میں ڈبو کر تیل میں تلتے جائیں۔ ٹماٹر پیاز اور سلاد کاٹ کر ڈش سجائیں اور درمیان میں چکن بال رکھ کر ٹماٹو ساس کے ساتھ پیش کریں

128- سرخ چھلے' سفید مرغ

بڑا سرخ سیب	❖)(❖	ایک
مرغ	❖)(❖	آدھ کلو
سرکہ	❖)(❖	ایک چمچ
نمک	❖)(❖	ایک چوتھائی چمچ
لہسن	❖)(❖	ایک چوتھائی چمچ (پسا ہوا)
پانی	❖)(❖	آدھ پیالی
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)(❖	ایک چمچ
چینی	❖)(❖	آدھ پیالی
لیموں کا رس	❖)(❖	آدھ چمچ
پانی	❖)(❖	ایک چوتھائی پیالی
سرخ رنگ	❖)(❖	ایک چٹکی

سیب کو دھو کر اوپر سے تھوڑا سا ٹکڑا کاٹ لیں' اب اندر سے گودا نکال لیں اور باریک باریک چھلے کاٹ لیں۔ چینی' پانی' لیموں کا رس اور سرخ کھانے کا رنگ ملا کر چولھے پر رکھیں۔ پھر سیب کے چھلے ڈال دیں۔ 5 منٹ بعد چھلے نکال لیں۔ مرغ پر نمک' لہسن اور سرکہ لگا کر ایک گھنٹہ رکھیں۔ پھر آدھ پیالی پانی میں ابال لیں۔ پانی خشک ہو جائے تو ایک کھانے کا چمچ کوکنگ آئل ڈال کر دم دیں۔ دم دینے کے بعد مرغ نکال کر ڈش میں رکھیں اور چاروں طرف سیب کے چھلے سجا دیں۔ لیجئے ڈش تیار ہے۔

☆

129- ویجی ٹیبل چکن

مرغ	❖)(❖	آدھ کلو (ابال لیں)
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)(❖	2 چمچ
ہری پیاز	❖)(❖	3 عدد (کاٹ لیں)
بند گوبھی کے پتے	❖)(❖	4 عدد (کاٹ لیں)
آلو	❖)(❖	ایک عدد (ابلا ہوا)
مٹر	❖)(❖	آدھ پیالی (ابلے ہوئے)
سویا ساس	❖)(❖	ایک چمچ
اجینو موتو	❖)(❖	ایک چٹکی
کالی مرچ	❖)(❖	آدھ چمچ
نمک	❖)(❖	آدھ چمچ
سرکہ	❖)(❖	آدھ چمچ

کوکنگ آئل میں پیاز براؤن کریں۔ اس میں مرغ، گوبھی، آلو، مٹر، نمک، کالی مرچ، سرکہ اور اجینو موتو ڈال کر دم کریں۔ پھر سویا ساس ڈال کر اتار لیں۔ ڈش تیار ہے۔

130- مرغ اور ٹماٹر

ٹماٹر کا رس	❖)(❖	ڈیڑھ پیالی
مرغ	❖)(❖	ایک کلو
لہسن	❖)(❖	آدھ چمچ (پسا ہوا)
ادرک	❖)(❖	آدھ چمچ (پسی ہوئی)
نمک	❖)(❖	آدھ چمچ
اجینو موتو	❖)(❖	2 چٹکی
اجوائن	❖)(❖	ایک چٹکی
زیتون کا تیل	❖)(❖	دو چمچ

پیاز ہری	❖ ❖	ایک چمچ (پسی ہوئی)
مرچ سرخ	❖ ❖	ایک چٹکی (پسی ہوئی)
مرچ سیاہ	❖ ❖	ایک چوتھائی چمچ (پسی ہوئی)
دار چینی	❖ ❖	ایک چٹکی (پسی ہوئی)

مرغ دھو لیں۔ پھر نمک، لہسن اور ادرک لگا کر آدھ گھنٹہ رکھیں۔ تیل گرم کر کے اجوائن ڈال دیں۔ پھر سب چیزیں مع مرغ ڈال دیں۔ ہلکی آنچ پر پکائیں اور بھون کر اتار لیں۔ گرم گرم پیش کریں۔

131- مرغ اور اسپاگیٹی

اسپاگیٹی	❖ ❖	آدھ پونڈ کا پیکٹ
مرغ	❖ ❖	آدھ کلو
سفید سرکہ	❖ ❖	ایک چمچ
ادرک	❖ ❖	آدھ چمچ (پیس لیں)
لہسن	❖ ❖	آدھ چمچ (پیس لیں)
نمک	❖ ❖	ایک چوتھائی چمچ
کالی مرچ	❖ ❖	ایک چوتھائی چمچ
اجینو موتو	❖ ❖	ایک چٹکی
پانی	❖ ❖	آدھ پیالی
پنیر	❖ ❖	ایک ٹکڑا
مکھن	❖ ❖	ایک چمچ

اسپاگیٹی ابال کر چھان لیں۔ نمک اور سرکہ مرغ پر لگا کر 10 منٹ کے لیے رکھ دیں۔ پھر پانی میں ڈال کر پکائیں۔ لہسن ادرک، اجینو موتو اور کالی مرچ بھی شامل کر دیں۔ پانی خشک ہو جائے تو مکھن ڈال دیں اور بھون کر اتار لیں۔ اسپاگیٹی ڈش میں چاروں طرف ڈالیں۔ بیچ میں مرغ رکھیں اور پنیر کاٹ کر چھڑک دیں۔ ڈش تیار ہے۔

☆

132- نوڈلز اور مرغ کی کلیجی

مرغ کی کلیجی	❖)(❖	آدھ کلو
ٹماٹر کا رس	❖)(❖	ایک چوتھائی پیالی
کالی مرچ	❖)(❖	ایک چوتھائی چمچ
نمک	❖)(❖	ایک چوتھائی چمچ
سلاد کے پتے	❖)(❖	4 عدد
ٹوتھ پک	❖)(❖	12 عدد
ہری مرچ	❖)(❖	2 عدد
لیموں	❖)(❖	ایک عدد
نوڈلز	❖)(❖	ایک پیالی
مکھن	❖)(❖	ایک چمچ

نوڈلز پانی میں ابال کر چھان لیں۔ مکھن گرم کر کے اس میں کلیجی ڈال دیں اور نمک' کالی مرچ اور ٹماٹر کا ڈال کر پکائیں۔ پھر بھون کر اتار لیں۔ ٹوتھ پک میں کلیجی کے ٹکڑے پروئیں اور باقی کلیجی نوڈلز میں ملا دیں۔ ڈش کے بیچ میں ٹوتھ پک میں پروئی ہوئی کلیجی رکھیں۔ اب سلاد کاٹ کر ڈالیں اور لیموں اور ہری مرچ کاٹ کر سجائیں۔ چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔

133- مرغ' سبزیاں اور نوڈلز

ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)(❖	2 چمچ
گاجر	❖)(❖	ایک (لمبائی میں کاٹیں)
ہری مرچ	❖)(❖	2 پیالی
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)(❖	3 چمچ
مرغ	❖)(❖	آدھ پونڈ
لال مرچ ثابت	❖)(❖	2 (کچل لیں)

نمک	❖)(❖	ایک چمچ
چینی	❖)(❖	آدھ چمچ
نوڈلز	❖)(❖	ایک پیالی (ابلی ہوئی)

دو کھانے کے چمچ کوکنگ آئل گرم کریں۔ اس میں ایک منٹ گاجر فرائی کریں پھر ہری مرچ ڈال کر بھونیں۔ 3 کھانے کے چمچے تیل گرم کریں۔ اس میں مرغ کو بادامی رنگ کا تلیں۔ گاجروں میں نمک، چینی اور مرچ ہاتھ سے خوب اچھی طرح ملا دیں۔ اب مرغ اور نوڈلز بھی ملا دیں۔ کسی بھی ساس کے ساتھ پیش کر دیں۔

134- چکن لیگز اینڈ مٹر نوڈلز

مرغ کی ٹانگیں	❖)(❖	2 (ابلی ہوئی)
مٹر	❖)(❖	ایک پیالی
آلو	❖)(❖	ایک (ابلا ہوا کاٹ لیں)
نوڈلز	❖)(❖	ایک پیالی
نمک	❖)(❖	ایک چوتھائی چمچ
کالی مرچ	❖)(❖	ایک چوتھائی چمچ
ٹماٹو ساس	❖)(❖	ایک چوتھائی پیالی

نوڈلز ابال کر چھان لیں۔ انہیں ڈش میں رکھ کر آلو مٹر ڈال دیں۔ پھر مرغ کی ٹانگیں رکھ کر نمک اور کالی مرچ چھڑک دیں۔ اوپر سے ٹماٹو ساس ڈال دیں۔ لیجئے بہترین چکن، مٹر نوڈلز تیار ہیں۔

135- مرغ کلیجی کے پین کیک

مرغ کی کلیجی	❖)(❖	20 عدد
ہری پیاز	❖)(❖	ایک عدد
پنیر	❖)(❖	ایک چوتھائی پیالی
نمک	❖)(❖	دو چٹکی

کالی مرچ	دو چٹکی
مکھن	2 چائے کے چمچ
میدہ	دو پیالی
دودھ	آدھ پیالی
ڈالڈا کوکنگ آئل	2 چمچ

مکھن گرم کر کے کلیجی ڈال دیں۔ اس میں تھوڑا پانی' ہری پیاز' نمک اور مرچ ملائیں۔ پانی خشک ہو جائے تو اتار کر پنیر ملا دیں۔ میدے میں دودھ ڈال کر خوب پھینٹیں۔ پھینٹتے ہوئے پانی کا چھینٹا دیتے جائیں۔ فرائی پین کو چکنا کریں۔ اس میں تھوڑا سا آمیزہ ڈال کر ہلائیں۔ ہلکی آنچ رکھیں اور ایک طرف سے ہی پکائیں۔ چھوٹی روٹی کی طرح بنا کر اتار لیں۔ تمام کیک اسی طرح بنائیں اب ان کے اندر کلیجی کا قیمہ رکھ کر ان کو رول کر دیں۔ پھر دوبارہ توے۔ یا فرائی پین میں ڈال کر گرم کریں اور گرم گرم پیش کریں۔

136- ویجیٹیبل چکن

مرغ	آدھ کلو
مٹر	آدھ پیالی (ابلے ہوئے)
گاجر	ایک (گول کٹی ہوئی)
سلاد	ایک پتا
سرکہ	3 چمچ
لہسن	ایک چمچ ([illegible])
ادرک	ایک ٹکڑا (پسی ہوئی)
نمک	دو چٹکی
کالی مرچ	دو چٹکی
اجوائن	چند دانے
اجینوموتو	ایک چٹکی
کارن فلور	3 چمچ

پانی	❖⁜❖	2 چمچ
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖⁜❖	1 پیالی

مرغ کے چھوٹے چوکور تکے بنوالیں۔ ان میں سرکہ' لہسن' ادرک' نمک' اجینوموتو اور کالی مرچ ڈال کر 3 گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ اس کے بعد پکالیں۔ پانی خشک ہو جائے تو اجوائن ڈال دیں۔ کارن فلور میں پانی ملائیں۔ اس میں تکے بھگو دیں۔ تیل گرم کریں اور اس میں تکے سرخ رنگ کے تل لیں۔ اب ایک ٹوتھ پک لیں۔ اس میں مٹر کا دانہ پروئیں۔ اس پہ ایک تکہ لگائیں۔ اس پر گاجر کا ٹکڑا رکھیں۔ پھر تکے اور سلاد کا ٹکڑا۔ اسی طرح سارے تکے ٹوتھ پک میں پروکر ڈش میں رکھیں۔ چاروں طرف سلاد رکھ دیں۔

137- چکن سینڈوچ

ڈبل روٹی	❖⁜❖	1 عدد (باریک سلائس)
مرغی کا گوشت	❖⁜❖	2 پیالی (خوب ابلا ہوا)
پیاز بڑی	❖⁜❖	ایک عدد
ٹماٹر	❖⁜❖	ایک عدد
ککڑی	❖⁜❖	آدھی
مایونیز	❖⁜❖	آدھ پیالی
مکھن	❖⁜❖	ایک ٹکیا چھوٹی
نمک	❖⁜❖	آدھ چمچ
کالی مرچ	❖⁜❖	آدھ چمچ

مرغی کے گوشت میں ٹماٹر' ککڑی' نمک' کالی مرچ اور پیاز ملا دیں۔ اس کے بعد مایونیز ملائیں۔ ایک سلائس پر مکھن لگائیں اور دوسرے سلائس پر تھوڑا آمیزہ رکھیں۔ پھر دونوں کو ملا کر دبا دیں۔ اس کے بعد آڑا کاٹ لیں۔ تولیہ گیلا کر کے نچوڑ لیں اور سینڈوچ رکھ دیں تاکہ وہ سخت نہ ہوں۔

138- چکن خوبانی

خوبانی خشک	❖ ❖	ایک پیالی
مرغ	❖ ❖	آدھ کلو
مٹر	❖ ❖	آدھ پیالی
آلو	❖ ❖	ایک عدد
سرخ مرچ	❖ ❖	ایک چٹکی (پسی ہوئی)
نمک	❖ ❖	آدھ چمچ
ہری پیاز	❖ ❖	2 عدد
دار چینی	❖ ❖	ایک ٹکڑا
لونگ	❖ ❖	2 عدد
لہسن	❖ ❖	لہسن 8 جوئے
ادرک	❖ ❖	ایک ٹکڑا (چیں لیں)
پانی	❖ ❖	ایک پیالی
مکھن	❖ ❖	ایک چمچ
کالی مرچ	❖ ❖	2 چٹکی
سلاد کے پتے	❖ ❖	2 عدد (کاٹ لیں)

رات کو خوبانیاں پانی میں بھگو دیں اور صبح کو ہلکا سا جوش دے کر نرم کر لیں۔
ایک پیالی پانی میں مرغ ابلنے رکھ دیں۔ نمک' دار چینی' لہسن' ادرک اور مرچ ڈال دیں۔
پانی تھوڑا رہ جائے تو آلو مٹر اور خوبانیاں شامل کر کے دم دیں۔ اب مکھن گرم کریں اور
اس میں سب چیزوں کو تل لیں۔ اوپر سے کالی مرچ چھڑک دیں۔ ڈش تیار ہے۔ سلاد
کے ساتھ پیش کریں۔

139- چکن اینڈ لیمن ساس

مرغ	❖ ❖	آدھ کلو (کھال سمیت)

سفید سرکہ	ایک چمچ
سویا ساس	ایک چمچ
انڈے کی سفیدی	آدھی
کارن فلور	ایک چمچ
ڈالڈا کوکنگ آئل	تین چمچ
لیموں کا رس	آدھا لیموں
چینی	ڈیڑھ چمچ
مرغ کی یخنی	آدھ پیالی
نمک	آدھ چمچ
کارن فلور	ایک چمچ
پانی	2 چمچ
لیموں	آدھا (گول قتلے کاٹیں)

مرغ گرم پانی سے دھو کر ایک جیسے چپٹے ٹکڑے کر لیں۔ سفید سرکہ، سویا ساس، انڈے کی سفیدی، کارن فلور مرغ میں ملا دیں۔ تین چمچ کوکنگ آئل گرم کریں۔ اس میں مرغ ڈال کر بھونیں، حتیٰ کہ رنگ تبدیل ہو جائے۔ اب لیموں کا رس، چینی، مرغ کی یخنی اور نمک حصہ ملا کر بھونتے رہیں۔ پھر کارن فلور، پانی ڈال دیں تاکہ گاڑھا ہو جائے۔ اس کے بعد اتار کر ڈش میں رکھیں اور لیموں کے قتلوں سے سجائیں۔ ڈش تیار ہے۔

140- گولڈن چکن

مرغ	ایک درمیانہ (کھال سمیت)
کالی مرچ	ایک چمچ (پسی ہوئی)
نمک	ایک چمچ
سفید سرکہ	3 چمچ
ہری پیاز	ایک عدد
ادرک	4 ٹکڑے (کاٹ لیں)

سویا ساس	❖⌘❖	5 چمچ
سی سیم آئل	❖⌘❖	3 چمچ
چینی	❖⌘❖	ایک چمچ
سفید سرکہ	❖⌘❖	ایک چمچ
مرغ کی یخنی	❖⌘❖	ایک پیالی

مرغ دھو کر اس پر نمک اور کالی مرچ خوب ملیں۔ پھر سرکہ ڈال کر ملیں۔ اب اس کے اندر ہری پیاز اور ادرک مل کر آدھ گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ پھر کسی برتن میں رکھ کر بھاپ میں پکائیں۔ تقریباً آدھ گھنٹے بعد گل جائے گا۔ اب ہری پیاز اور ادرک نکال لیں۔ پھر سویا ساس، سی سیم آئل، چینی، سفید سرکہ اور مرغ کی یخنی چولھے پر چڑھا کر اس میں مرغ ڈال دیں اور ہلکی آنچ پر چاروں طرف سے سنہرا کریں، جلنے نہ دیں۔ گولڈن چکن تیار ہے۔

141- سلور چکن

مرغ	❖⌘❖	ایک عدد (کھال سمیت)
نمک	❖⌘❖	ڈیڑھ چمچ
ہری پیاز	❖⌘❖	ایک عدد
ادرک	❖⌘❖	4 ٹکڑے (کاٹ لیں)
سفید سرکہ	❖⌘❖	تین چوتھائی پیالی

مرغ دھو کر اس پر اچھی طرح نمک ملیں۔ ہری پیاز اور ادرک کے ٹکڑے اس کے بیچ میں رکھ کر آدھ گھنٹا پڑا رہنے دیں۔ پھر سفید سرکہ تین چار بار ملیں اور 3 گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ اس کے بعد دیگچی میں پانی ابالیں اور مرغ کو بھاپ میں آدھ گھنٹہ پکائیں۔ پیاز اور ادرک نکال کر پھینک دیں۔ آلو کے چپس، سلاد اور ٹماٹر سے سجائیں اور پیش کریں۔

142- ہوائین چائنیز چکن

مرغ درمیانہ	❖⌘❖	ایک عدد
سفید سرکہ	❖⌘❖	2 چمچ

ڈالڈا کوکنگ آئل	حسب ضرورت
ڈالڈا کوکنگ آئل	2 چمچ
پالک	2 پیالی
نمک	آدھا چمچ
انناس کا رس	ایک پیالی
مرغ کی یخنی	2 پیالی
نمک	آدھا چمچ
سویا ساس	ایک چمچ
کارن فلور	ایک چمچ
پانی	2 چمچ
انناس	4 ٹکڑے (گول قتلے)

مرغ پر سرکہ مل کر 20 منٹ کے لیے رکھ دیں۔ کوکنگ آئل گرم کر کے مرغ تلیں۔ بادامی رنگ کا ہو جائے تو نکال لیں۔ اب 2 کھانے کے چمچ آئل گرم کریں۔ اس میں پالک اور نمک ڈال کر تھوڑا فرائی کر لیں۔ یخنی میں انناس کا رس ڈال کر چولھے پر رکھیں۔ پھر اس میں نمک، سویا ساس اور کارن فلور گھول کر ملا دیں۔ خوب گاڑھا ہو جائے تو پالک اور مرغ ملائیں اور ڈش میں نکال لیں۔ انناس کے قتلے رکھ کر گرم گرم پیش کریں۔

143- اسٹو گارلک چکن

مرغ	ایک مر
سویا ساس	ایک چمچ
ڈالڈا کوکنگ آئل	ایک چمچ
لہسن	دو جوئے
سفید سرکہ	ایک چمچ
چھوٹی پیاز	2 عدد
یخنی	4 پیالی

سویا بین پیسٹ	❖ ❖	2 چمچ
نمک	❖ ❖	آدھ چمچ
چینی	❖ ❖	ایک چمچ

مرغ پر سویا ساس لگائیں اور 10 منٹ کے لیے رکھ دیں۔ کوکنگ آئل گرم کر کے لہسن تلیں۔ پھر چکن اور سرکہ ملا دیں۔ خوب اچھی طرح ہلائیں۔ اس کے بعد پیاز ملا کر پکائیں۔ آدھ گلا ہو جائے تو باقی چیزیں ملا دیں اور ہلکی آنچ پر 20 منٹ دم پر رکھیں۔ پھر نکال کر گرم گرم پیش کریں۔

144- چکن فرائی

چکن	❖ ❖	آدھ کلو
سفید سرکہ	❖ ❖	2 چمچ
سویا ساس	❖ ❖	2 چمچ
کارن فلور	❖ ❖	2 چمچ
آٹا	❖ ❖	4 چمچ
پیاز	❖ ❖	2 چمچ
انڈے کی سفیدی	❖ ❖	ایک عدد
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖ ❖	کافی مقدار میں
نمک	❖ ❖	ایک چمچ
سرخ مرچ	❖ ❖	آدھ چمچ

مرغ میں سفید سرکہ اور سویا ساس ملا کر آدھ گھنٹہ پڑا رہنے دیں۔ پھر کارن فلور' آٹا' پیاز' انڈے کی سفیدی' ڈالڈا کوکنگ آئل' نمک اور سرخ مرچ آپس میں ملا کر خوب پھینٹیں۔ اب تمام چیزوں کو آپس میں ملائیں اور درمیانی آگ پر پکائیں۔ سنہرا ہو جائے تو اتار لیں اور پلیٹ میں نکال کر سلاد کے پتوں سے سجائیں۔ اوپر سے نمک مرچ چھڑک دیں۔ جو لوگ سرخ مرچ نہیں کھاتے وہ سفید یا کالی مرچ چھڑک لیں۔

145- ایرانی تکے

مرغی	❖)(❖	ایک عدد
زردہ رنگ	❖)(❖	آدھ چمچ
اجوائن	❖)(❖	چوتھائی چمچ
سرخ مرچ	❖)(❖	ایک چمچ
ادرک اور لہسن	❖)(❖	ایک چمچ (پسا ہوا)
لیموں	❖)(❖	2 عدد
دہی	❖)(❖	ایک پیالی
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)(❖	3 چمچ

ایک بڑی دیگچی میں پانی ڈال کر چولہے پر چڑھائیں جب پانی کھولنے لگے تو مرغی کے ٹکڑے ڈال کر 3 منٹ بعد نکال لیں اور ٹرے میں پھیلا دیں۔ ایک بڑے پیالے میں دہی اور سارا مصالحہ ملا لیں۔ لیموں کا رس بھی ملا لیں اور یہ سارا مصالحہ مرغی کے ٹکڑوں پر اچھی طرح لگا کر انہیں آدھ گھنٹہ کے لیے فریج میں رکھ دیں۔ اب ہر ٹکڑے کو سیخ پر پرو لیں۔ 10 انچ لمبا لکڑی کا ایک ٹکڑا لے کر اس کے ایک سرے پر صاف کپڑا باندھ لیں اور اس کپڑے کو کوکنگ آئل میں بھگو دیں۔ کوئلے دہکا کر یا چولہے پر ہر ٹکڑے کو دونوں طرف سے سینکیں۔ اس دوران کوکنگ آئل والے کپڑے سے تھوڑا تھوڑا آئل بھی لگاتی رہیں۔ جب تکے پک جائیں تو گرم گرم پیش کریں۔

146- روسٹ ڈرائی چکن

مرغ	❖)(❖	ایک کلو
انگوری سرکہ	❖)(❖	آدھی پیالی
دہی	❖)(❖	ایک پیالی
سرخ مرچ اور نمک	❖)(❖	ڈیڑھ ڈیڑھ چمچ
گرم مصالحہ	❖)(❖	ایک چمچ (پسا ہوا)

پیاز	❖)(❖	2 عدد
لہسن	❖)(❖	آدھی پوتھی
ادرک	❖)(❖	2 انچ کا ٹکڑا
پپیتا' جلوتری	❖)(❖	ایک ایک ٹکڑا
ڈالڈا گھی	❖)(❖	250 گرام

گوشت کو اچھی طرح دھوئیں اور چھلنی میں نکال کر نچوڑ لیں۔ مرغ خشک ہو جائے تو کانٹے سے اچھی طرح گود کر سرکہ اس میں ملا دیں کہ تمام ٹکڑوں کو سرکہ لگ جائے۔ اسے ایک گھنٹہ تک پڑا رہنے دیں۔ پسے پیاز ادرک' لہسن میں سارے مصالحے ملا کر پپیتا اور جلوتری بھی ملا دیں اور پھینٹے دہی میں ڈال کر چمچ سے یکجان کر لیں۔ اب ایک بڑا برتن لے کر مرغ کے ٹکڑے اس میں ڈال کر اوپر دہی والا آمیزہ ڈالیں اور ہاتھ سے اچھی طرح ملیں کہ ہر ٹکڑے پر یہ آمیزہ لگ جائے۔ مزید ایک گھنٹہ پڑا رہنے دیں۔ اب کڑاہی میں گھی کڑکڑائیں اور ایک ایک ٹکڑا ڈال کر سرخ ہونے تک تل کر نکالتی جائیں۔ تلنے کے بعد جو گھی بچ جائے اسے چوڑے پیندے کی دیگچی میں ڈال کر تلا مرغ بھی ڈال دیں اور دہی والا بچا آمیزہ بھی ڈال دیں اور پانی کا چھینٹا دے کر مدھم آنچ پر 20 منٹ کے لیے دم دے دیں۔ لذیذ مرغ تیار ہے۔

147- مرغ مسلم

مرغ	❖)(❖	دو کلو
پیاز	❖)(❖	2 عدد (باریک کاٹیں)
لہسن	❖)(❖	10 جوئے
ادرک	❖)(❖	2 انچ کا ٹکڑا
ٹماٹر	❖)(❖	5 عدد
ہرا دھنیا	❖)(❖	2 چمچ (کترا ہوا)
دارچینی	❖)(❖	ایک ٹکڑا
لونگ	❖)(❖	6 عدد

سوکھا دھنیا	ڈیڑھ چمچ (پسا ہوا)
سیاہ زیرہ	ڈیڑھ چمچ (پسا ہوا)
کالی مرچ	ایک چمچ (پسی ہوئی)
سرخ مرچ	ڈیڑھ چمچ
نمک	ڈیڑھ چمچ
ہلدی	آدھا چمچ
مرغ کی یخنی	ایک پیالی
ڈالڈا گھی	125 گرام
لیموں	2 عدد (رس نکالیں)

دیگچی میں گھی گرم کر کے مرغ اچھی طرح بھون کر نکال لیں۔ اس گھی میں پیاز، لہسن، ادرک ڈال کر بادامی رنگ کا ہونے تک تلیں پھر دار چینی لونگ ڈال کر ایک منٹ بھونیں آنچ مدھم ہوگی پھر سرخ مرچ، سوکھا دھنیا، سیاہ زیرہ اور ہلدی ڈال کر بھونیں اور ٹماٹر ڈال دیں۔ چند بار چمچ چلا کر لیموں کا رس ملائیں اور اچھی طرح بھونیں۔ اب مرغ ڈال کر 3 بار چمچ چلا کر یخنی بھی ڈال دیں اور تقریباً آدھ گھنٹہ پکنے دیں۔ دیکھیں کہ مرغ گل گیا ہے تو نمک، پسی سیاہ مرچ ملا دیں اور اتار کر کترا ہرا دھنیا چھڑک کر پیش کریں۔

148- ڈائٹ چکن

چکن	ڈیڑھ کلو
دہی	آدھ کلو
ادرک	ایک چمچ (پسا ہوا)
لہسن	ایک چمچ (پسا ہوا)
سرخ مرچ	ڈیڑھ چمچ
کالی مرچ	آدھ چمچ (پسی ہوئی)
ہلدی	آدھ چمچ
نمک	ڈیڑھ چمچ

دہی کو خوب پھینٹ کر اس میں مرغ کے علاوہ تمام اجزاء ملا دیں اور پھینٹ لیں۔ اب مرغ کا ایک ٹکڑا لیں اسے دہی میں ڈبو کر بیکنگ ڈش میں رکھیں۔ اس طرح سارے ٹکڑے دہی میں ڈبو کر ڈش میں ترتیب سے رکھ لیں جو دہی بچ جائے اسے اوپر ڈال دیں۔ اب کانٹے سے مرغ کو اچھی طرح گود کر 4 گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ اوون کو ڈش رکھنے سے پہلے آن کر لیں۔ بیکنگ ڈش کو المونیم فوائل سے ڈھانپ کر کنارے ڈش سے چپکا دیں اور اسے اوون میں رکھ کر 200 درجے پر سوا سے ڈیڑھ گھنٹہ بیک کریں۔ چیک کریں اگر مرغ آپ کی مرضی کے مطابق گل گیا ہو تو نکال لیں اور دہی کے رائتے اور سلاد کے ساتھ پیش کریں۔ مرغ کی یہ ڈش خاص طور پر ان افراد کے لئے مفید ہے جو ڈائٹنگ پر ہوں کیونکہ اس میں گھی استعمال نہیں ہوتا۔

149- سپیشل چکن

مرغ	❖ ❖	ڈیڑھ کلو
مرغ کی یخنی	❖ ❖	ڈیڑھ پیالی
پیاز	❖ ❖	2 عدد
لہسن	❖ ❖	6 جوئے
ادرک	❖ ❖	2 انچ کا ٹکڑا
ہری مرچ	❖ ❖	2 عدد
دہی ایک پیالی	❖ ❖	ایک پیالی (پھینٹا ہوا)
سفید زیرہ	❖ ❖	ایک چمچ
رائی	❖ ❖	ایک چمچ
تیز پات	❖ ❖	ایک پتہ
سیاہ مرچ	❖ ❖	4 عدد
لونگ	❖ ❖	2 عدد
دار چینی	❖ ❖	ایک ٹکڑا
چھوٹی الائچی	❖ ❖	2 عدد
ہرا دھنیا	❖ ❖	آدھی گٹھی (کتر لیں)
نمک، سرخ مرچ	❖ ❖	حسب ذائقہ

سفید زیرے اور رائی کو علیحدہ علیحدہ توے پر تھوڑا سا بھون لیں۔ ایک پیالی یخنی میں کٹا ہوا پیاز ڈال کر چولہے پر چڑھائیں۔ ابال آ جائے تو آنچ دھیمی کر دیں اور پکنے دیں۔ 2 منٹ بعد پسی لہسن' ادرک اور ہری مرچ ڈال دیں اور مزید 2 منٹ پکا کر اتار لیں۔ ایک نان سٹک کڑاہی میں مرغ کا گوشت ڈال کر دھیمی آنچ پر بھونیں۔ اگر گوشت کڑاہی سے چپکنے لگے تو بچی آدھ پیالی یخنی چمچہ چمچہ کر کے ڈالتی جائیں اور بھونتی جائیں کہ گوشت کی رنگت بادامی ہو جائے۔ اب اس میں سفید زیرہ' رائی' کالی مرچ' لونگ' دار چینی' الائچی' تیز پات' نمک مرچ اور پھینٹا ہوا دہی ڈال دیں اور ایک منٹ چمچ چلا کر یخنی اور پیاز والا آمیزہ بھی ڈال دیں۔ کڑاہی کو ڈھانپ دیں اور دھیمی آنچ پر 40 منٹ تک پکنے دیں۔ پھر چیک کریں۔ گوشت گل گیا ہوگا۔ اتار کر اوپر کترا دھنیا چھڑک کر پیش کریں۔

150- سپیشل چکن قورمہ

مرغ	❖✠❖	ایک کلو
دہی	❖✠❖	250 گرام
پیاز	❖✠❖	250 گرام
ادرک	❖✠❖	ایک چمچ (پسا ہوا)
لہسن	❖✠❖	ایک چمچ (پسا ہوا)
سرخ مرچ	❖✠❖	ایک چمچ
گرم مصالحہ	❖✠❖	ایک چمچ (پسا ہوا)
نمک	❖✠❖	حسب ذائقہ
چھوٹی الائچی	❖✠❖	7 عدد
جائفل' جلوتری	❖✠❖	ایک چوتھائی چمچ (پیس لیں)
ڈالڈا گھی	❖✠❖	تین چمچ
کیوڑہ	❖✠❖	ایک چمچ

دیگچی میں گھی کڑکڑا کر پیاز بادامی رنگ کا کر لیں۔ اب پیاز نکال کر مرغی تل لیں۔ پھر اس میں لہسن اور ادرک ڈال کر مرغی بھون لیں۔ اب نمک اور سرخ مرچ بھی مرغی میں ڈال دیں اور بھونیں اب علیحدہ نکالی گئی پیاز' جائفل جلوتری' گرم مصالحہ اور الائچی کو باریک پیس کر دہی میں ملا دیں اور اس دہی کو اچھی طرح پھینٹ کر مرغی میں ڈال دیں

اور درمیانی آنچ پر مرغی بھونیں۔ جب دہی کی بو ختم ہو جائے تو پانی کا چھینٹا دے کر مرغی گلا لیں اور چولہے کی آنچ ہلکی کر دیں۔ جب گھی اوپر آ جائے تو روح کیوڑہ ڈال کر اتار لیں اور گرم گرم پیش کریں۔

151- سپیشل ایرانی قورمہ

مرغ	❖ ❖	ایک عدد
پیاز	❖ ❖	125 گرام
بادام	❖ ❖	پندرہ گریاں
پودینہ ہرا دھنیا	❖ ❖	4 چمچ (کتر لیں)
دہی	❖ ❖	125 گرام
ڈالڈا گھی	❖ ❖	نصف پیالی
سرخ مرچ	❖ ❖	ایک چمچ
نمک	❖ ❖	ایک چمچ
ادرک	❖ ❖	ایک چمچ (پسی ہوئی)
لہسن	❖ ❖	ایک چمچ (پسی ہوئی)
ہلدی	❖ ❖	آدھا چمچ
زعفران	❖ ❖	چوتھائی چمچ
سبز مرچ	❖ ❖	چار عدد

مرغ کے درمیانے سائز کے ٹکڑے کرائیں اور کچھ دیر نمک لگا کر رکھ کر خوب دھو لیں پھر ان پر ادرک، لہسن، نمک، مرچ اور ہلدی والا آمیزہ لگا کر رکھ دیں۔ باداموں کو پیس کر دہی میں ملا دیں۔ دیگچی میں گھی گرم کر کے پیاز باریک کاٹ کر بادامی رنگ کا کر لیں اور اس میں مرغ ڈال دیں پانچ منٹ بھوننے کے بعد بادام والا دہی بھی ڈال دیں اور ایک پیالی پانی ڈال کر ڈھکن لگا دیں۔ جب پانی خشک ہونے لگے اور دہی کی بو ختم ہو جائے تو اچھی طرح بھون لیں اور شوربے کیلئے آدھی پیالی پانی ڈال کر دم پر چھوڑ دیں ساتھ ہی پودینہ اور ہرا دھنیا کاٹ کر اس میں ڈال دیں پندرہ منٹ تک ہلکی آنچ پر پکنے دیں تاکہ شوربہ گاڑھا ہو جائے اور گھی اوپر آ جائے۔ لیجئے ڈش تیار ہے۔

152- کوکونٹ چکن

مرغ	ایک کلو
دہی	250 گرام
کھویا	100 گرام
بادام	25 دانے
کشمش	25 دانے
کچا ناریل	ایک عدد
پیاز	4 عدد
ڈالڈا گھی	150 گرام
زیرہ	ایک چمچ
لونگ' الائچی	6'6 عدد
ہری مرچ	10 عدد (پیس لیں)
ادرک	2 انچ کا ٹکڑا
لہسن	10 جوئے
نمک	حسب ذائقہ

کچے ناریل کو کدوکش کر کے اس کا پانی نکال لیں۔ تقریباً ڈیڑھ پیالی پانی نکلے گا۔ مرغ کو صاف کر لیں دہی میں نمک' پیا لہسن' ادرک' ہری مرچ' گرم مصالحہ ملا کر مرغ پر لگا دیں۔ مرغ کو کانٹے سے گود کر اس پر مصالحہ ملتی رہیں پھر ڈھک کر ایک گھنٹے کیلئے چھوڑ دیں تاکہ اندر تک مصالحہ رچ جائے۔ اب پریشر ککر میں گھی گرم کریں پیاز کے لچھے ڈال کر بادامی رنگ ہونے تک فرائی کر کے کھویا ڈال دیں اور ہلکا سا بھون کر مرغ کو مصالحے سمیت اس میں ڈال دیں اور ہلکی آنچ پر الٹ پلٹ کر بھونیں جب مرغ پر جھرا ہٹ آنے لگے تو ناریل کا پانی ڈال دیں اس کے ساتھ ہی بادام اور کشمش بھی ڈال دیں اور پکنے دیں جب مرغ گل جائے تو اس میں کترے بادام ڈال کر اتنا بھونیں کہ مرغ کا مصالحہ سوکھ جائے۔ لذیذ مرغ تیار ہے۔

153- کھویا مرغ

مرغ	2 کلو

کھویا	❖ ❖	آدھ کلو
دہی	❖ ❖	ایک کلو
کچے ناریل کا دودھ	❖ ❖	چار پیالی
کشمش	❖ ❖	ایک چمچ
بادام کی گری	❖ ❖	2 چمچ پسی ہوئی
بڑی سبز مرچ	❖ ❖	100 گرام
سبز دھنیا	❖ ❖	آدھی گٹھی (کتر لیں)
پسا ہوا ادرک	❖ ❖	ایک چمچ
لہسن	❖ ❖	ایک بڑا چمچ
ہلدی	❖ ❖	ایک چمچ
نمک	❖ ❖	حسب پسند

مرغی کو دھو کر پسا ہوا ادرک اور لہسن مل دیں اور گھی گرم کر کے مرغی اس میں بادامی رنگ ہونے تک تل لیں۔ دہی، کھوئے، پسی ہلدی اور نمک کا آمیزہ تیار کر لیں۔ مرغ کو گھی سے نکال کر گھی میں کٹے بادام اور کشمش تل لیں۔ اب مرغ اور دہی کھوئے والے آمیزے کو ملا کر ہلکی آنچ پر بھونیں جب پانی خشک ہونے لگے تو اس میں ثابت سبز مرچیں لمبائی کے رخ چیر کر ڈال دیں اور بھونیں۔ جب دہی کا پانی خشک ہو جائے تو سبز دھنیا ڈال دیں اس کے دو منٹ بعد ناریل کا دودھ ڈال دیں۔ اس دوران چمچ ضرور چلاتی رہیں ورنہ دودھ پھٹ جائے گا درمیانی آنچ پر کچھ دیر پکنے دیں۔ جب گھی سطح پر آنے لگے تو چولہے سے اتار لیں اور نان یا خمیری روٹیوں کے ساتھ پیش کریں۔

154- مرغ بادام اور کشمش

مرغ	❖ ❖	ایک کلو
پیاز	❖ ❖	250 گرام
دہی	❖ ❖	250 گرام
بادام	❖ ❖	30 گرام
خوبانیاں	❖ ❖	30 گرام
کشمش	❖ ❖	15 گرام

ڈالڈا گھی	❖✠❖	250 گرام
خشخاش	❖✠❖	ایک چمچ
سفید زیرہ	❖✠❖	ایک چمچ
سوکھا دھنیا	❖✠❖	ایک چمچ
لہسن	❖✠❖	ایک پوتھی
ادرک	❖✠❖	ایک انچ کا ٹکڑا
نمک' مرچ	❖✠❖	حسب ذائقہ

مرغ اچھی طرح دھو لیں۔ ادرک' لہسن' دھنیا' سفید زیرہ اور خشخاش کو الگ الگ پیس لیں۔ بادام ابال کر چھیل کر دو دو ٹکڑے کر لیں۔ کشمش بھی صاف کر لیں۔ ایک دیگچی میں گھی کڑکڑائیں اور پیاز باریک کاٹ کر ڈال دیں جب پیاز بادامی رنگ کا ہو جائے تو مرغ کے ٹکڑے ڈال کر بھونیں۔ تین منٹ بعد سارا پسا ہوا مصالحہ اور نمک' مرچ اس میں ڈال دیں اور بھونتی رہیں جب مصالحے کی بو ختم ہو جائے تو دہی پھینٹ کر ڈال دیں اور بھونتی رہیں جب دہی کا پانی خشک ہو جائے اور مصالحے مل جائیں تو دو پیالی پانی ڈال کر ڈھکن دے دیں اور پکنے دیں جب تھوڑا سا شوربہ رہ جائے تو بادام اور کشمش ڈال کر دو منٹ بعد اتار لیں اور گرم گرم پیش کریں۔

155- پی نٹ چکن

مرغی	❖✠❖	ایک کلو
پیاز	❖✠❖	ایک عدد
دہی	❖✠❖	ڈیڑھ پیالی (پھینٹ لیں)
ناریل	❖✠❖	دو چمچ (پیس لیں)
مونگ پھلی	❖✠❖	آدھ چمچ
کچا پپیتا	❖✠❖	تھوڑا سا
خشخاش	❖✠❖	دو چمچ
لہسن ایک پوتھی	❖✠❖	ایک پوتھی
گرم مصالحہ	❖✠❖	ایک چمچ (پسا ہوا)
ہلدی	❖✠❖	چٹکی بھر
نمک	❖✠❖	حسب ذائقہ

سرخ مرچ	❖ ✻ ❖	ڈیڑھ چمچ
ہرا دھنیا	❖ ✻ ❖	2 چمچ (کترا ہوا)
لیموں کا رس	❖ ✻ ❖	ایک عدد
ڈالڈا گھی	❖ ✻ ❖	250 گرام

مرغ دھو کر پپیتا مل دیں اور آدھا گھنٹہ پڑا رہنے دیں۔ اب کڑاہی میں گھی گرم کریں۔ پیاز سرخ کر کے مرغی ڈال دیں اور بھونیں۔ تھوڑی دیر بعد لہسن' ادرک' گرم مصالحہ' مونگ پھلی' ناریل' خشخاش' ہلدی' مرچ' نمک پیس کر ڈال دیں اور بھونتی جائیں۔ اب دہی ڈال دیں اور بھونتی رہیں جب دہی کا پانی خشک ہو جائے تو ہرا مصالحہ اور لیموں کا رس ڈال کر دم دے دیں۔ چند منٹ بعد مرغ تیار ہے۔ سلاد کے ساتھ بے حد لطف دے گا۔

156- کھٹا میٹھا مرغ

مرغ	❖ ✻ ❖	دو کلو
انڈے	❖ ✻ ❖	تین عدد
چینی	❖ ✻ ❖	دو چمچ
میدہ	❖ ✻ ❖	تین چمچ
کارن فلور	❖ ✻ ❖	تین چمچ
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖ ✻ ❖	حسب ضرورت
بیکنگ پاؤڈر	❖ ✻ ❖	پون چمچ
نمک	❖ ✻ ❖	ڈیڑھ چمچ
ٹماٹر ساس	❖ ✻ ❖	آدھی پیالی
سبز مرچیں	❖ ✻ ❖	چار عدد
گاجریں	❖ ✻ ❖	تین عدد
مٹر کے دانے	❖ ✻ ❖	ایک پیالی (ابلے ہوئے)
پھول گوبھی	❖ ✻ ❖	250 گرام
سرکہ	❖ ✻ ❖	پون پیالی

مرغ دھو کر ہڈیاں بونیاں الگ کر لیں۔ ہڈیوں میں تین پیالی پانی ڈال کر یخنی بنا لیں۔ جب پانی آدھا رہ جائے تو یخنی اتار لیں۔ میدہ اور کارن فلور میں تھوڑا پانی ملا کر آمیزہ بنا لیں۔ اس میں بیکنگ پاؤڈر سیاہ پسی ہوئی مرچ اور انڈے پھینٹ کر شامل

کر دیں اور سب کو یکجان کر لیں۔ کڑاہی میں آئل گرم کریں اور مرغ کی بوٹیاں آمیزے میں ڈبو کر تلتی جائیں اب گاجر اور پھول گوبھی بھی کاٹ کر تل لیں۔ پھر کڑاہی میں تمام سبزیاں مرغ کی بوٹیاں اور سرکہ ڈال کر پانچ منٹ تک انہیں الٹ پلٹ کریں۔ پھر اس میں یخنی چینی اور ٹماٹو ساس بھی شامل کر دیں۔ تھوڑی دیر پکانے کے بعد اتار لیں بے حد لذیذ ڈش تیار ہے۔

157- چکن فرائی (2)

مرغی کا گوشت	✤ ✤	ایک کلو
انڈے	✤ ✤	3 عدد
میدہ	✤ ✤	2 چمچ
نمک	✤ ✤	ایک چمچ
لونگ	✤ ✤	6 عدد
لہسن	✤ ✤	6 جوئے
پسا ہوا گرم مصالحہ	✤ ✤	آدھا چمچ
سرخ مرچ	✤ ✤	آدھا چمچ

دیگچی میں مرغی کا گوشت' لہسن' لونگ' آدھا نمک اور آدھا گلاس پانی ڈال کر چولہے پر چڑھا دیں۔ آنچ دھیمی رہے جب مرغی گل جائے اور پانی خشک ہو جائے تو چولہے سے اتار لیں۔ انڈوں کو پھینٹ کر ان میں میدہ' گرم مصالحہ' سرخ مرچ اور باقی نمک ڈال کر یکجان کر لیں۔ اب کڑاہی میں ڈالڈا گھی گرم کریں اور مرغی کے ٹکڑوں کو انڈوں والے آمیزے میں ڈبو ڈبو کر تل لیں۔ تلنے کے دوران آگ ہلکی رکھیں اور ہلکے سرخ ہونے پر ٹکڑے نکال لیں۔ پلیٹ میں سجا کر سلاد کے ساتھ پیش کریں۔

158- روسٹ الائچی چکن

مرغ	✤ ✤	ایک کلو
دہی	✤ ✤	ایک پیالی
ڈالڈا گھی	✤ ✤	ایک تہائی پیالی
نمک	✤ ✤	ایک چمچ
کالی مرچ	✤ ✤	چوتھائی چمچ (پسی ہوئی)

سبز مرچ	❖ ❖	8 عدد (پسی ہوئی)
چھوٹی الائچی	❖ ❖	4 عدد (پسی ہوئی)
سرکہ	❖ ❖	ایک چوتھائی پیالی

مرغ دھولیں۔ اب تمام مصالحے دہی میں ملا کر مرغ پر اچھی طرح مل دیں اور چھری سے گہرے کٹ لگائیں کہ مصالحہ اندر تک رچ جائے۔ اب اسے کم از کم 4 گھنٹے کیلئے پڑا رہنے دیں پھر دیگچی میں گھی گرم کر کے الائچی بھون لیں۔ اب اس میں مرغ ڈال دیں اور خوب بھونیں۔ اگر مرغ آدھ پکا ہو تو پانی کا چھینٹا دے کر گلا لیں۔ گل جائے تو بھون کر پیش کریں۔

159- ایرانی چکن اینڈ پی نٹ

مرغ	❖ ❖	ایک کلو
دہی	❖ ❖	ایک کپ (پھینٹا ہوا)
سرکہ	❖ ❖	دو چمچ
پیاز	❖ ❖	تین عدد (لچھے دار کاٹیں)
لہسن	❖ ❖	آدھی پوتھی
ادرک	❖ ❖	2 انچ کا ٹکڑا
کالی مرچ	❖ ❖	10 عدد
لونگ	❖ ❖	6 عدد
دار چینی	❖ ❖	ایک ٹکڑا
زیرہ	❖ ❖	آدھا چمچ
بڑی الائچی	❖ ❖	2 عدد
نمک	❖ ❖	ڈیڑھ چمچ
سرخ مرچ	❖ ❖	2 چمچ
ہلدی	❖ ❖	چوتھائی چمچ
مونگ پھلی	❖ ❖	آدھی پیالی

گوشت دھو کر چھلنی میں نچوڑ لیں۔ لہسن پیس کر اس میں سرکہ اور تھوڑا سا نمک ملائیں اور مرغ کی بوٹیوں پر مل کر 2 گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ دیگچی میں گھی گرم کریں اور مونگ پھلی آدھا منٹ تک تل کر نکال لیں۔ اب پیاز کے لچھے ڈال کر براؤن ہونے تک

تل کر آدھے نکال لیں اور مرغ ڈال کر بھونیں ساتھ لونگ' بڑی الائچی' کالی مرچ اور دار چینی بھی ڈال دیں تقریباً 10 منٹ بھونیں۔ مرغ سرخی مائل ہو جائے تو دہی ڈال دیں چند سیکنڈ چمچ چلا کر ادرک' نمک' سرخ مرچ' ہلدی' زیرہ ڈال کر ایک منٹ چمچ چلاتے ہوئے بھونیں اور 3 پیالی پانی ڈال کر ڈھکن دے کر پکنے دیں۔ مرغ گل جائے اور پانی خشک ہو جائے تو بھونیں کہ مصالحہ گھی چھوڑ دے۔ اب تلی مونگ پھلی ڈال دیں اوپر ہرا دھنیا چھڑک کر چند منٹ کے لئے دم دے دیں۔ گرم گرم پیش کریں۔

160- مرغ' گوشت اور جھینگے

مرغ	آدھ کلو
بچھڑے کا گوشت	250 گرام
جھینگے	250 گرام
مکھن	3 چمچ
ادرک	ایک چمچ (پسا ہوا)
پیاز	ایک عدد (لچھے کاٹیں)
کارن فلور	3 چمچ
ڈالڈا کوکنگ آئل	2 چمچ
بالائی	آدھی پیالی
نمک' سرخ مرچ	حسب پسند

گوشت ابال کر چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ یخنی محفوظ کر لیں۔ جھینگے صاف کر کے دھو لیں۔ اب دیگچی میں آئل گرم کریں جب کڑکڑا جائے تو پیاز اور ادرک ڈال کر پیاز نرم ہونے تک تلیں پھر مرغ اور جھینگے ڈال کر 4 منٹ تک فرائی کریں اور یہ سب کڑاہی سے نکال کر رکھ لیں۔ اب مکھن ڈالیں اور دھیمی آنچ پر پگھلائیں پھر تھوڑی تھوڑی کر کے یخنی ڈالتی جائیں اس دوران چمچ برابر چلاتی رہیں۔ اب اس میں بالائی' نمک اور سرخ مرچ شامل کریں اور چمچ چلاتے ہوئے 2 منٹ پکا کر مرغ' جھینگے اور گوشت ڈال دیں اور ڈھکن دے کر پکنے دیں۔ جب مرغ حسب پسند گل جائے تو کارن فلور تھوڑے پانی میں گھول کر ڈال دیں چمچ برابر چلاتی رہیں۔ ساس گاڑھی ہو جائے تو 5 منٹ پکانے کے بعد اتار لیں اور گرم گرم دسترخوان پر لے جائیں۔

161- چائنیز چکن شاشلک

مرغ	❖)(❖	آدھ کلو
شملہ مرچ	❖)(❖	2 عدد
پیاز	❖)(❖	3 عدد
سبز مرچ	❖)(❖	4 عدد (گول کاٹیں)
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)(❖	4 چمچ
نمک	❖)(❖	حسب ذائقہ
ٹماٹو کیچپ	❖)(❖	آدھی پیالی

مرغ کو چھوٹے ٹکڑوں میں بنوائیں اور ابال لیں۔ شملہ مرچ کے بھی چھوٹے ٹکڑے کاٹ لیں۔ خربوزے کی پھانکوں کی طرح ہر پیاز کو 4 ٹکڑوں میں کاٹیں اور پرت پرت علیحدہ کر لیں۔ کڑاہی میں گھی گرم کریں جب کڑکڑا جائے تو مرغ تل لیں کہ بادامی رنگ کا ہو جائے۔ شملہ مرچ اور پیاز بھی ڈال دیں اور تھوڑا سا فرائی کریں کہ شملہ مرچ اور پیاز نرم ہو جائے۔ اب نمک' پسی کالی مرچ' ہری مرچ اور ٹماٹو کیچپ ڈال کر ایک منٹ چمچ چلائیں اور اتار لیں ابلے چاولوں کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔

162- چکن پائن ایپل

سالم مرغ	❖)(❖	ڈیڑھ کلو
انناس کا جوس	❖)(❖	آدھا لیٹر
کالی مرچ	❖)(❖	ایک چمچ (پسی ہوئی)
سرخ مرچ	❖)(❖	آدھا چمچ
نمک	❖)(❖	ایک چمچ
ادرک	❖)(❖	ایک چمچ
پیاز	❖)(❖	ایک عدد (باریک کاٹیں)
لہسن	❖)(❖	آدھا چمچ (پسا ہوا)

مرغ اچھی طرح دھو لیں اور کانٹے سے گود کر گہری بیکنگ ڈش میں ڈالیں۔ باریک کترا پیاز ادرک' نمک' سرخ مرچ' کالی مرچ ملا کر مرغ کے ٹکڑوں پر مل دیں اور اوپر انناس کا جوس ڈال کر اسے بھی ٹکڑوں پر مل دیں۔ اوون کو پہلے سے 180 سینٹی گریڈ

پر گرم کریں اور ڈش کو المونیم فوائل سے ڈھانپ کر 45 منٹ کے لئے بیک کریں۔ 45 منٹ بعد چیک کریں اگر مرغ گل گیا ہو تو نکال لیں ورنہ مزید پکنے دیں۔ مرغ کو ڈش میں نکال کر اناس کے سلائس ساتھ رکھیں اور سلاد کے ساتھ پیش کریں۔

163- تیتر فرائی

تیتر	❖⁜❖	ایک عدد آدھ کلو
دہی	❖⁜❖	250 گرام
سوکھا دھنیا	❖⁜❖	ایک چمچ (پسا ہوا)
سفید زیرہ	❖⁜❖	ایک چمچ
گرم مصالحہ	❖⁜❖	ایک چمچ
نمک	❖⁜❖	آدھ چمچ
سرخ مرچ	❖⁜❖	ایک چمچ
لہسن	❖⁜❖	8 جوے
ادرک	❖⁜❖	ایک انچ کا ٹکڑا
ڈالڈا گھی	❖⁜❖	125 گرام

زیرہ، سوکھا دھنیا، ادرک، لہسن، نمک، مرچ، گرم مصالحہ ان سب کو پیس کر دہی میں ڈال کر دہی کو خوب پھینٹیں۔ تیتر صاف کر کے اور اچھی طرح دھو کر دہی والے آمیزے میں ڈال دیں اور 3 گھنٹے کے لئے فریج میں رکھ دیں۔ اب ایک دیگچی میں ڈال کر چولہے پر چڑھائیں اور دہی کے پانی میں پکنے دیں کہ گل جائے اور پانی خشک ہو جائے اب اتار کر تیتر ٹھنڈا کر کے اس کے 4 ٹکڑے کر لیں۔ فرائی پان میں گھی کڑکڑا کر ایک ایک ٹکڑا ڈال کر فرائی کر کے نکالتی جائیں۔ لیجئے ڈش تیار ہے۔

164- بٹیر قورمہ

بٹیر	❖⁜❖	4 عدد
کچا پپیتا	❖⁜❖	تھوڑا سا
پیاز	❖⁜❖	2 عدد درمیانے
لونگ	❖⁜❖	6 عدد
کالی مرچ	❖⁜❖	10 عدد

چھوٹی الائچی	✤)(✤	2 عدد
ادرک	✤)(✤	ایک انچ کا ٹکڑا
لہسن	✤)(✤	8 جوئے
نمک' مرچ	✤)(✤	حسب پسند
دہی	✤)(✤	125 گرام
ڈالڈا کوکنگ آئل	✤)(✤	حسب ضرورت

بٹیروں کو کانٹے سے گود لیں۔ کچے پپیتے میں ذرا سا نمک ملا کر اسے بٹیروں پر مل دیں اور گھنٹہ بھر کے لئے رکھ دیں۔ پیاز کو لچھوں میں کاٹ کر دیگچی میں گھی گرم کر کے اسے سرخ کر کے گھی سے نکال لیں اور پیس لیں۔ لونگ' کالی مرچ' چھوٹی الائچی' ادرک' لہسن' نمک مرچ کو پیس کر دہی میں ملا دیں۔ بٹیروں کو گھی میں ڈال کر دھیمی آنچ پر بھونیں۔ جب بٹیر سرخی مائل ہونے لگیں تو مصالحہ ملا دہی تھوڑا تھوڑا کر کے دیگچی میں ڈالتی جائیں اور بھونتی جائیں۔ دہی ڈال کر تھوڑا سا پانی ڈالیں اور پکنے دیں۔ جب بٹیر گل جائیں اور پانی خشک ہو جائے تو پسی پیاز اور پسی لونگ' کالی مرچ' الائچی ڈال کر کچھ دیر بھونیں کہ گھی چھوڑ دے۔ گرم گرم پیش کریں۔

☆......☆......☆

165- بیف کے پسندے

گوشت	❖⁂❖	1 کلو
ڈالڈا گھی	❖⁂❖	1 پاؤ
دہی	❖⁂❖	1 پاؤ
پیاز	❖⁂❖	آدھ پاؤ
خشخاش	❖⁂❖	1 چمچ
بھنے ہوئے چنے کا آٹا	❖⁂❖	1 چمچ
نمک اور مرچ	❖⁂❖	حسب ضرورت
کچا پپیتا	❖⁂❖	1 ٹکڑا
دھنیا	❖⁂❖	1 چمچ
ہری مرچ	❖⁂❖	6 عدد
زیرہ	❖⁂❖	آدھ چمچ
کالی مرچ	❖⁂❖	10 عدد
لونگ	❖⁂❖	4 عدد
دار چینی	❖⁂❖	1 ٹکڑا
ادرک	❖⁂❖	1 گٹھی
الائچی بڑی	❖⁂❖	4 عدد
ٹماٹر	❖⁂❖	2 عدد
سرکہ	❖⁂❖	تھوڑا سا

پسندوں کو نمک اور سرکہ لگا کر رکھ دیں۔ کالی مرچ' لونگ' الائچی' دار چینی اور لہسن کو پیس لیں۔ پسے ہوئے اس سارے مصالحے کو دہی میں ملا دیں۔ نمک' آٹا' سرخ مرچ' خشخاش اور پپیتا بھی پیس کر تھوڑا سا پانی ڈال کر خوب ملا لیں۔ پسندے دہی میں ڈال دیں اور ایک گھنٹہ کے لئے پڑا رہنے دیں۔ گھی میں پیاز کاٹ کر تل لیں۔ اب اس میں ٹماٹر ڈال دیں۔ جب ان کا پانی خشک ہو جائے تو زیرہ ڈال کر بھونیں۔ ٹماٹر والے مصالحے میں پسندے اور دہی ڈال کر ہلکی آنچ پر پکنے دیں۔ پسندے گل جائیں اور پانی خشک ہو جائے تو کچھ دیر بھوننے کے بعد جب مصالحہ گھی چھوڑ دے تو پانچ منٹ کے لیے دم دے دیں۔ لیجئے ڈش تیار ہے۔

166- بیف کے دہی پسندے

پسندے	❖⁜❖	1 کلو
بھنے ہوئے چنے	❖⁜❖	1 پاؤ
ڈالڈا گھی	❖⁜❖	ڈیڑھ پاؤ
گرم مصالحہ	❖⁜❖	1 چمچ
خشخاش	❖⁜❖	1 تولہ
دہی	❖⁜❖	آدھ کلو
ہرا دھنیا	❖⁜❖	1 گڈی
سوکھی کچری	❖⁜❖	1 عدد
نمک اور مرچ	❖⁜❖	حسب ذائقہ

پسندوں کو دھولیں۔ چنے' گرم مصالحہ' خشخاش' کچری' نمک اور مرچ پیس کر دہی میں ملا کر خوب چھینٹ لیں۔ پسندوں پر مصالحے والا آمیزہ لگائیں اور تین گھنٹے کے لیے اسے پڑا رہنے دیں۔ گھی کو کڑاہی میں خوب گرم کریں اور پسندوں کو ہلکی آنچ رکھ کر اس میں ڈال دیں۔ گھی نکل آئے تو بھون کر ڈش میں نکال لیں۔

167- لذیذ کوفتے انڈے

بڑے گوشت کا قیمہ	❖⁜❖	آدھ کلو
ڈالڈا گھی	❖⁜❖	3 چھٹانک
انڈے	❖⁜❖	6 عدد
پیاز	❖⁜❖	1 پاؤ
لہسن	❖⁜❖	1 گٹھی
ادرک	❖⁜❖	آدھ چھٹانک
دہی	❖⁜❖	آدھ پاؤ
زیرہ سفید	❖⁜❖	2 چمچ
دھنیا	❖⁜❖	1 چمچ
گرم مصالحہ	❖⁜❖	آدھ چمچ
چنوں کا آٹا	❖⁜❖	ایک چمچ

خشخاش	❖ ⁜ ❖	1 تولہ
ہرا دھنیا	❖ ⁜ ❖	1 مٹھی
نمک' مرچ	❖ ⁜ ❖	حسب ضرورت

قیمہ پیس لیں۔ انڈے ابال لیں۔ آدھا پیاز پیس لیں۔ آدھا کاٹ کر رکھ لیں۔ ادرک' چنے اور خشخاش پیس لیں۔ ان سب اشیاء کو قیمہ میں ملا دیں۔ پھر ہری مرچ' نمک اور دھنیا کاٹ کر ڈال دیں۔ کوفتے بنائیں اور گھی میں تل لیں۔ گھی میں لہسن' ادرک ڈال کر بھونیں۔ پسی ہوئی پیاز' نمک' مرچ' دھنیا اور زیرہ ڈال کر بھون لیں۔ اب دہی ڈال کر مزید بھونیں۔ دہی کا پانی خشک ہو جائے تو اور پانی ڈال دیں۔ خوب پکنے پر کوفتے ڈال دیں۔ پانی خشک ہو جائے تو گرم مصالحہ ڈال کر چند منٹ کو ڈھانپ دیں۔ ڈش میں ابلے ہوئے انڈوں کے دو دو ٹکڑے کر کے رکھیں اور کوفتے ڈال کر ہرا دھنیا باریک کر کے چھڑک دیں۔ لیجئے لذیذ ڈش تیار ہے۔

168-نرگسی پیازی کوفتے

بڑے گوشت کا قیمہ	❖ ⁜ ❖	آدھ کلو
چنے کی دال	❖ ⁜ ❖	1 پاؤ
انڈے	❖ ⁜ ❖	8 عدد
دہی	❖ ⁜ ❖	1 چھٹانک
پیاز	❖ ⁜ ❖	3 عدد
ڈالڈا گھی	❖ ⁜ ❖	1 پاؤ
لہسن	❖ ⁜ ❖	1 گٹھی
ادرک	❖ ⁜ ❖	1 ٹکڑا
گرم مصالحہ سونف	❖ ⁜ ❖	1 چمچ
سوکھا دھنیا	❖ ⁜ ❖	آدھ چمچ
سفید زیرہ	❖ ⁜ ❖	ایک چمچ
ہرا دھنیا	❖ ⁜ ❖	1 چھٹانک
ہری مرچ	❖ ⁜ ❖	4 عدد
نمک' مرچ	❖ ⁜ ❖	حسب ذائقہ

قیمہ' چنے کی دال' لہسن کے جوئے' آدھا پیاز' نمک' مرچ اور پانی ڈال کر ہلکی

آنچ پر پکنے کے لیے رکھ دیں۔ گل جائے اور پانی خشک ہو جائے تو اتار کر باریک پیس لیں۔ 4 انڈوں کو ابال لیں۔ دھنیا' ہری مرچ کاٹ لیں۔ لہسن اور ادرک پیس لیں۔ سوکھا دھنیا' سفید زیرہ بھی باریک پیس لیں۔ پیاز باریک کاٹ کر گھی میں سنہری کر لیں اور پیس لیں۔ پسی ہوئی پیاز' لہسن' نمک اور سرخ مرچ دیگچی میں ڈال کر بھونیں۔ خشک دھنیا اور سفید زیرہ ڈال کر چمچ ہلاتی رہیں۔ چند منٹ بعد دہی اور ٹماٹر ڈال کر خوب بھونیں۔ جب گھی چھوٹ جائے تو تھوڑا سا پانی ڈال کر پکنے دیں۔ گاڑھا ہو جائے تو گرم مصالحہ اور ہرا دھنیا ڈال دیں۔ انڈوں کے گرد قیمہ لپیٹ دیں۔ ایک انڈا پھینٹ کر اس میں کوفتے ڈبو کر فرائی پین میں گھی ڈال کر تل لیں۔ کوفتوں کو تلنے کے بعد سالن والے مصالحے میں آہستہ آہستہ رکھتی جائیں۔ لیجئے کوفتے تیار ہیں۔

169- دہلی کی خاص نہاری

گائے کا گوشت	3 کلو
نلیاں	4 عدد
سری	2 عدد
پائے	2 عدد
دہی	آدھ کلو
ڈالڈا گھی	آدھ کلو
سرخ مرچ	1 چھٹانک
پیاز	1 پاؤ
لہسن	4 گٹھی
ہلدی	2 چمچ
نمک	حسب ضرورت
لیموں	1 عدد
گرم مصالحہ	2 چمچ
ہری مرچ	4 عدد
آٹا	2 چمچ
ادرک	1 گٹھی
سوکھا دھنیا	2 چمچ

گوشت کو خوب اچھی طرح دھولیں۔ مصالحہ جات کو ملا کر مصالحہ تیار کر لیں۔ آدھا پیاز لچھے دار کاٹ کر گھی میں سرخ کر لیں۔ گوشت میں باقی تمام مصالحے ڈال کر بھونیں۔ پانی خشک ہونے پر تلے ہوئے پیاز کو پیس کر دہی سمیت دیگچی میں ڈال کر بھونیں۔ تمام گوشت میں اتنا پانی ڈالیں کہ گوشت بخوبی گل جائے۔ دیگچی کا منہ آٹے سے بند کر کے 2 گھنٹے تک پکنے دیں۔ دو گھنٹے بعد ڈھکن ہٹائیں اور آٹے کا پتلا سا دودھ بنا کر نہاری میں ڈال کر آنچ تیز کر دیں۔ شوربہ گاڑھا ہو تو بقیہ گھی فرائی پین میں خوب گرم کر کے تڑکے کی طرح بگھار دیں۔ دیگچی اتارنے سے پہلے کترا ہوا ادرک' ہری مرچ اور پسا ہوا گرم مصالحہ چھڑک دیں۔ آخر میں لیموں نچوڑ کر نہاری آگ سے اتار لیں۔

170- زعفرانی نہاری

اجزاء	مقدار
گائے کا گوشت	1 کلو
ڈالڈا گھی	1 پاؤ
ہلدی	1 چمچ
ادرک' لہسن	1 چمچ
سفوف دھنیا	آدھا چمچ
لونگ' الائچی دانہ	1 چمچ
سیاہ مرچ	1 چمچ
سیاہ زیرہ	آدھ چمچ
نمک' سرخ مرچ	حسب ضرورت
زعفران	حسب پسند
لیموں	حسب پسند
دہی	1 پاؤ
پیاز	3 عدد
میدہ	2 چمچ

ہلدی' پیاز' دھنیا' لہسن اور ادرک کا آمیزہ تیار کر لیں۔ پیاز کاٹ کر گرم مصالحے کے ساتھ دیگچی میں بھونیں۔ اب گوشت بھی ڈال دیں۔ پانی خشک ہو جائے اور گوشت گلنے پر آ جائے تو لہسن اور ادرک کا آمیزہ ڈال دیں۔ اب میدہ گھول کر ڈال دیں۔ اسے اچھی طرح پکنے دیں۔ تلی ہوئی پیاز میں گرم مصالحے ملائیں اور اسے بھی نہاری کے سالن میں

شامل کر دیں۔ شوربہ گاڑھا ہونے لگے تو لیموں کا عرق اور گھی میں زعفران بگھار کر ڈال دیں۔ بہترین زعفرانی نہاری تیار ہے۔

171- نہاری کا لاہوری ذائقہ

گائے کا گوشت ❖H❖ 1 کلو
ڈالڈا گھی ❖H❖ آدھا پاؤ
لہسن ❖H❖ 4 جوئے
سرخ مرچ، نمک ❖H❖ حسب ضرورت
پیاز ❖H❖ 2 عدد
جلوتری ❖H❖ 1 چمچ
چنے ❖H❖ 2 چمچ
دھنیا ❖H❖ 1 مٹھی
ادرک ❖H❖ 1 ٹکڑا
ہری مرچ ❖H❖ 4 عدد
گرم مصالحہ ❖H❖ حسب ضرورت

گوشت کو دھو کر پسا ہوا لہسن اور نمک لگا کر ایک گھنٹے کے لیے پڑا رہنے دیں۔ پھر اسے تل کر نکال لیں اور پسے ہوئے مصالحے میں بھونیں۔ گوشت گل جائے تو پیاز کی لچھیاں کتر کر گھی میں سرخ کریں اور ادرک اور جلوتری پیس کر ایک پاؤ دہی میں ملا دیں۔ چنوں کا آٹا بنا لیں۔ گوشت میں دہی اور پیاز ملا کر پانی ڈالیں اور شوربہ تیار کریں۔ پکتے ہوئے شوربے میں چنے کا آٹا تھوڑا تھوڑا کر کے ملائیں۔ آنچ ہلکی رکھیں۔ دھنیا، ادرک، ہری مرچ اور گرم مصالحہ چھڑک لیں۔ لاہوری نہاری تیار ہے۔

172- کرم کلہ پیاز گوشت

سفید کرم کلہ ❖H❖ 1 عدد (بڑا سائز)
پیاز ❖H❖ 1 عدد
گائے کا گوشت ❖H❖ 1 کلو (بغیر ہڈی)
ڈالڈا کوکنگ آئل ❖H❖ 2 چھٹانک
مکھن ❖H❖ 1 چھٹانک
سرکہ ❖H❖ 2 چھٹانک
شکر ❖H❖ 1 چمچ
نمک ❖H❖ حسب ذائقہ
کالی مرچ ❖H❖ حسب ذائقہ

دو لیٹر ابلا ہوا پانی لیں۔ کرم کلہ کے ڈنٹھل نکال کر اس کے پتے الگ کر کے اس پانی میں ڈال دیں اور اسی پانی میں پڑے پڑے ٹھنڈا ہونے دیں۔ پانی ٹھنڈا ہونے پر کرم کلہ کو احتیاط سے پلیٹ میں نکال لیں۔ پیاز چھیل کر کاٹ لیں۔ گوشت کے پتلے لمبے ٹکڑے کر لیں۔ فرائی پین میں آدھا تیل اور آدھا مکھن ڈال کر پیاز اور گوشت کے سلائس ڈال کر سنہری کر لیں۔ پیاز گوشت میں کرم کلہ، نمک اور کالی مرچ شامل کر دیں۔ ایک پیالی یخنی اس آمیزے میں ڈال کر دھیمی آنچ پر 20 منٹ تک پکائیں۔ یخنی خشک ہو جائے تو بقیہ کوکنگ آئل اور مکھن بھی اس آمیزے میں ملا دیں۔ ساتھ ہی سرکہ اور شکر ملا کر اچھی طرح یکجان کریں۔ اب ڈھکن دے کر ہلکی آنچ پر مزید 40 منٹ پکائیں۔ تیار ہونے پر ڈش میں نکال کر میز پر لائیں۔ نہایت لذیذ کھٹا میٹھا کرم کلہ تیار ہے۔

173- بیف پلاؤ

گائے کا گوشت ❖H❖ آدھا کلو
چاول ❖H❖ 1 کلو
ڈالڈا گھی ❖H❖ 1 پاؤ
پیاز ❖H❖ 2 عدد
ادرک ❖H❖ 1 گٹھی (چھوٹی)
گرم مصالحہ ❖H❖ 1 چمچ
سونف ❖H❖ 1 چمچ
سوکھا دھنیا ❖H❖ 2 چمچ
لہسن ❖H❖ 1 گٹھی

گوشت میں پانی، نمک، آدھا حصہ لہسن، سونف، دھنیا، گرم مصالحہ اور ادرک ڈال کر یخنی تیار کر لیں۔ گھی گرم کریں۔ اس میں پیاز، باقیماندہ گرم مصالحہ ڈال کر بھونیں۔ سرخی مائل ہو جانے پر گوشت کے ٹکڑے پسا ہوا لہسن آدھا حصہ ڈال کر بھونیں۔ بھونتے وقت یخنی ایک ایک چمچ کر کے ڈالتے جائیں۔ اب چاول یخنی میں ڈال کر نمک کا

لیں۔ جب چاول گل جائیں تو دم لگا دیں۔ لیجئے بیف پلاؤ تیار ہے۔

174- ڈرائی بیف

پسندے	❖ ❖	آدھ کلو
سویا ساس	❖ ❖	1 چمچ
سفید مرچ	❖ ❖	1 چمچ
پیاز	❖ ❖	1 عدد
اجینوموتو	❖ ❖	1 چمچ
کارن آئل	❖ ❖	ایک چوتھائی کپ
نمک	❖ ❖	1 چمچ
سرکہ	❖ ❖	ایک چوتھائی کپ

پسندوں کو نمک' اجینوموتو' سفید مرچ اور سویا سا' سرکے میں ملا کر 2 گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ پھر کارن آئل گرم کریں اور پیاز فرائی کریں۔ اب پسندے فرائی کریں اور خوب پک جانے پر چولہے سے اتار لیں۔

175- بند گوبھی کے پتے اور بیف

بڑا قیمہ	❖ ❖	500 گرام
بند گوبھی	❖ ❖	8 پتے
ادرک	❖ ❖	2 ٹکڑے
سرکہ	❖ ❖	ایک چمچ
نمک	❖ ❖	آدھ چمچ
ٹماٹر ساس	❖ ❖	آدھ چمچ
کارن فلور	❖ ❖	آدھ چمچ
بلیک سویا ساس	❖ ❖	آدھ چمچ
چینی	❖ ❖	ایک چمچ
بلیک سویا ساس	❖ ❖	ایک چمچ
پانی	❖ ❖	5 چمچ
نمک	❖ ❖	ایک چمچ

آسٹر ساس	❖)(❖	ایک چمچ
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)(❖	ایک چمچ
چینی	❖)(❖	ایک چمچ
اجینو موتو	❖)(❖	ایک چمچ
کارن فلور	❖)(❖	آدھا چمچ
پانی	❖)(❖	ڈیڑھ چمچ

قیمے میں سرکہ' نمک' آئسٹر ساس' کارن فلور' بلیک سویا ساس' چینی ملا کر آدھ گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ دو کھانے کے چمچ تیل گرم کریں اور ادرک کے دو ٹکڑے اسمیں تل لیں۔ پھر قیمے کو اس میں بھون لیں۔ قیمے کو آٹھ برابر حصوں میں تقسیم کر کے گوبھی کے پتوں میں لپیٹ لیں اور بھاپ میں پندرہ منٹ پکائیں۔ بلیک سویا ساس' پانی' نمک' آئسٹر ساس' کوکنگ آئل' چینی' اجینو موتو ابلنے کیلئے رکھ دیں۔ پھر اس میں کارن فلور' پانی ملا کر پکائیں۔ ڈش میں پتے نکال کر اوپر سے سارا آمیزہ پتوں پر الٹ دیں۔ ڈش تیار ہے۔

176- سویا ساس بیف

گائے کا گوشت	❖)(❖	500 گرام
گاجر	❖)(❖	ایک (ٹکڑے کاٹ لیں)
پیاز	❖)(❖	ایک (کاٹ لیں)
سرکہ	❖)(❖	ایک چمچ
سونف	❖)(❖	ایک چٹکی
دار چینی	❖)(❖	ایک ٹکڑا
بلیک سویا ساس	❖)(❖	2 چمچ
سویا ساس (ہلکا)	❖)(❖	آدھ چمچ
چینی	❖)(❖	آدھ چمچ
ادرک	❖)(❖	3 ٹکڑے
لہسن	❖)(❖	3 جوئے (پیس لیں)
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)(❖	2 چمچ

گوشت کے ٹکڑے نمک کے پانی میں ابال لیں۔ گل جائے تو پلیٹ میں نکال لیں اور پانی نہ پھینکیں۔ کوکنگ آئل گرم کر کے لہسن اور ادرک بھونیں۔ پھر گوشت ڈال کر

چند منٹ بھونیں۔ اس کے بعد گوشت کی یخنی گاجر اور پیاز ڈال کر ہلکی آنچ پر دم کریں۔ پھر ڈش میں سجالیں۔

177- فرائیڈ بیف اِن آسٹر ساس

گوشت کے پارچے	300 گرام
ثابت پھلیاں	100 گرام
ہری پیاز	5 ٹکڑوں میں کٹی ہوئی
گاجر	40 گرام چوکور کاٹ لیں
پیاز	ایک عدد (کاٹ لیں)
کھانے کا سوڈا	ایک چمچ
اجینو موتو	آدھا چمچ
چینی	آدھا چمچ
بلیک سویا ساس	ایک چمچ
سی سیم آئل	آدھا چمچ
پانی	2 چمچ
کارن فلور	ایک چمچ
پانی	5 چمچ
نمک	آدھ چمچ
اجینو موتو	آدھ چمچ
آئسٹر ساس	2 چمچ
سی سیم آئل	آدھ چمچ
کالی مرچ	ایک چٹکی (پسی ہوئی)
کارن فلور	آدھ چمچ

گوشت میں کھانے کا سوڈا' اجینو موتو' چینی' بلیک سویا ساس' سی سیم آئل' پانی' کارن فلور ملا کر دس منٹ کے لیے رکھ دیں۔ 5 کھانے کے چمچ تیل گرم کر کے گوشت کو آدھ منٹ تل کر نکال لیں۔ دو کھانے کے چمچ تیل گرم کر کے اس میں ادرک کے چند ٹکڑے سبزیاں' آدھا چمچ سرکہ ملا کر تل لیں اور پھر گوشت میں ملا دیں۔ آخر میں پانی' نمک' اجینو موتو' آئسٹر ساس' سی سیم آئل' کالی مرچ' کارن فلور ملا دیں اور ہلکی آنچ پر

تھوڑی دیر پکا کر اتار لیں۔ لیجئے ڈش تیار ہے۔

178- بیف اینڈ نوڈلز

نوڈلز	❖✠❖	ایک کلو
سویا ساس بین پیسٹ	❖✠❖	200 گرام
سرکہ	❖✠❖	2 چمچ
چینی	❖✠❖	3 چمچ
اجینو موتو	❖✠❖	ایک چمچ
باریک قیمہ (بڑا)	❖✠❖	400 گرام
پیاز	❖✠❖	2 چمچ (کٹی ہوئی)
پانی	❖✠❖	آدھی پیالی
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖✠❖	6 چمچ
میدہ	❖✠❖	4 چمچ
کھیرا	❖✠❖	ایک عدد (باریک کٹا ہوا)

تیل گرم کر کے قیمہ بھون لیں۔ اس میں پیاز اور بین پیسٹ ڈال دیں۔ پھر سرکہ شامل کریں اور 5 منٹ بھون کر اتار لیں۔ نوڈلز ابال لیں اور قیمہ اور کھیرے کے ساتھ پیش کریں۔

بین پیسٹ بنانے کا طریقہ: چار کھانے کے چمچ کوکنگ آئل گرم کر کے اس میں میدہ بھون لیں۔ پھر بین پیسٹ، چینی، اجینو موتو اور پانی ڈال کر اچھی طرح پکا لیں۔ لیجئے بین پیسٹ تیار ہے۔

179- بیف فرائی

گائے کا گوشت	❖✠❖	آدھ کلو (ثابت ٹکڑا)
نمک	❖✠❖	آدھ چمچ
کالی مرچ	❖✠❖	ایک چمچ (پسی ہوئی)
اجینو موتو	❖✠❖	آدھ چمچ
کارن فلور	❖✠❖	ایک چوتھائی پیالی
سویا ساس	❖✠❖	3 چمچ

ہری مرچ	❖ ❖	ایک چوتھائی پیالی
ادرک	❖ ❖	ایک چمچ (باریک کاٹیں)
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖ ❖	آدھ پیالی

سویا ساس میں نمک کالی مرچ اور اجینو موتو ملا دیں۔ ایک کھانے کا چمچ پانی بھی شامل کر دیں۔ گوشت کا ٹکڑا دھو کر چاقو سے گودیں۔ سویا ساس کا آمیزہ گوشت پر اچھی طرح لگائیں۔ ادرک اور کارن فلور بھی مل دیں۔ اس کو 8 گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ اب کوکنگ آئل گرم کریں اور نہایت ہلکی آنچ پر گوشت فرائی کریں۔ پھر آدھ پیالی پانی ڈال کر پکائیں۔ پانی خشک ہو جائے تو گوشت کو سنہری رنگت کا ہونے دیں۔ خوب کرارا ہو جائے تو ہری مرچ ڈال دیں اور ایک منٹ پکا کر اتار لیں۔

180- لیمن کریم بیف

بڑے گوشت کا ٹکڑا	❖ ❖	ایک کلو (بغیر چربی)
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖ ❖	2 چمچ
ہری پیاز	❖ ❖	3 عدد (کاٹ لیں)
گاجر	❖ ❖	2 عدد (کاٹ لیں)
ٹماٹر	❖ ❖	4 عدد (بغیر چھلکا کچل لیں)
سرکہ	❖ ❖	آدھ پیالی
نمک	❖ ❖	ایک چمچ
سیاہ مرچ	❖ ❖	ایک چمچ (پسی ہوئی)
ابلے ہوئے آلو	❖ ❖	ایک پیالی (کٹے ہوئے)
ابلے ہوئے مٹر	❖ ❖	آدھ پیالی
ہری مرچ	❖ ❖	4 عدد (لمبائی میں کاٹ لیں)
لیموں	❖ ❖	2 عدد (چھ چھ ٹکڑے)
کریم	❖ ❖	آدھ پیالی
پانی	❖ ❖	ایک پیالی

گوشت کے 6 ٹکڑے پارچے کی طرح کر لیں۔ انہیں کسی چیز سے کوٹ لیں۔ کوکنگ آئل گرم کر کے گوشت براؤن کر لیں۔ اسی تیل میں پیاز، گاجر، سرکہ، ٹماٹر، نمک، سیاہ مرچ اور پانی ڈال کر گوشت گلنے کے لیے رکھ دیں۔ جب پانی خشک ہو جائے تو لیموں

کے قتلے اور ہری مرچ ڈال کر 5 منٹ دم دیں۔ ڈش میں آلو اور مٹر رکھیں۔ ان کے اوپر گوشت کے ٹکڑے رکھ دیں اور پھر کریم شامل کر دیں۔ ہرے دھنیے کے پتے اوپر سجا دیں۔ ڈش تیار ہے۔ کریم ڈالنے سے پہلے لیموں کے ٹکڑے بنا لیں۔ یہ ٹکڑے ڈش کے چاروں طرف رکھے جائیں گے۔

181- ویجی ٹیبل بیف کباب

بڑا قیمہ	❖)(❖	آدھ کلو
ہری مرچ	❖)(❖	6 عدد
پیاز ہری	❖)(❖	ایک عدد
ادرک	❖)(❖	ایک ٹکڑا
انڈا	❖)(❖	ایک عدد
سوکھی ڈبل روٹی کا چورا	❖)(❖	ایک عدد
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)(❖	2 چمچ
نمک	❖)(❖	آدھ چمچ
کالی مرچ	❖)(❖	ایک چمچ (پسی ہوئی)
آلو (چھوٹے)	❖)(❖	ایک پیالی (ابلے ہوئے)
مٹر کے دانے	❖)(❖	ایک پیالی (ابلے ہوئے)
گاجر	❖)(❖	آدھ پیالی (کٹی ہوئی)
سرکہ	❖)(❖	ایک چمچ
اجوائن	❖)(❖	ایک چٹکی
ہری پیاز	❖)(❖	3 عدد (کاٹ لیں)
لیموں	❖)(❖	ایک عدد (8 ٹکڑے)

قیمہ باریک پیس لیں۔ ہری مرچ' ہری پیاز' ادرک باریک کاٹ کر ملا دیں۔ انڈے کو بھی پھینٹ کر شامل کر دیں۔ چھوٹے چھوٹے کباب بنائیں اور ڈبل روٹی کا چورا لگا کر کوکنگ آئل میں تل لیں۔ ایک بڑی پلیٹ کے درمیان میں کباب رکھیں۔ آلو' مٹر گاجر چاروں طرف ڈال دیں۔ ہری پیاز اور لیموں کے ٹکڑے بھی سجائیں۔ اجوائن پیس کر چھڑک دیں۔ سرکہ کبابوں پر ڈالیں اور کالی مرچ اوپر سے چھڑک دیں۔

182- سفید لوبیا اور بیف بال

لوبیا سفید	❖⌘❖	ایک پیالی (ابلا ہوا)
بڑا قیمہ	❖⌘❖	ایک پیالی (ابلا ہوا)
ہری مرچ	❖⌘❖	2 عدد (کاٹ لیں)
ادرک	❖⌘❖	آدھ چمچ (پیس لیں)
لہسن	❖⌘❖	آدھ چمچ (پسا ہوا)
دار چینی	❖⌘❖	ایک چٹکی (پسی ہوئی)
اجینو موتو	❖⌘❖	ایک چٹکی
نمک	❖⌘❖	ایک چوتھائی چمچ
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖⌘❖	آدھ پیالی
سلاد	❖⌘❖	چار پتے (کاٹ لیں)
ٹماٹر	❖⌘❖	ایک عدد (کاٹ لیں)
پیاز	❖⌘❖	ایک عدد (کاٹ لیں)
ٹماٹو ساس	❖⌘❖	آدھ پیالی

لوبیے اور قیمے کو (ابال کر) پیس لیں۔ اس میں ہری مرچ، ادرک، لہسن، اجینو موتو، نمک اور دار چینی ملائیں۔ پھر کوفتوں کی طرح گولے بنائیں اور انہیں کوکنگ آئل گرم کر کے تل لیں۔ لیجئے ڈش تیار ہے۔ سلاد، ٹماٹر، پیاز کے ساتھ ڈش میں سجائیں اور ٹماٹو ساس کے ساتھ پیش کریں۔

183- بیف بھری مرچیں

شملے کی مرچ	❖⌘❖	4 عدد بڑی
چاول	❖⌘❖	150 گرام
پیاز	❖⌘❖	ایک عدد (باریک کاٹیں)
بڑا قیمہ	❖⌘❖	آدھ پیالی
پنیر	❖⌘❖	4 درمیانے ٹکڑے
ٹماٹر	❖⌘❖	4 عدد
کالی مرچ	❖⌘❖	آدھ چمچ

ہری مرچ	❖)(❖	2 عدد
سرخ مولی	❖)(❖	6 عدد

چاول اور قیمہ نمکین پانی میں ابال لیں۔ مرچ دھو کر اندر کا گودا تیز چھری سے نکال لیں۔ ایک برتن میں پسا ہوا قیمہ' چاول اور کالی مرچ ملائیں۔ اب یہ آمیزہ مرچوں میں بھر دیں۔ پتیلی میں 3 ٹماٹر کاٹ کر چولھے پر رکھیں اور اس میں مرچیں ڈال کر ڈھکن ڈھانپ دیں۔ ٹماٹر کا پانی خشک ہو جائے تو مرچیں نکال لیں اور ڈش میں رکھ کر ہر مرچ پر پنیر کا ایک ٹکڑا اور اس پر ٹماٹر کا قتلا رکھ دیں۔ لیجئے ڈش تیار ہے۔ ارد گرد ہری مرچیں' مولی اور سلاد کے پتے سجا دیں۔

184-انڈے' قیمہ' شملہ مرچ

شملے کی مرچ	❖)(❖	4 عدد (درمیانہ سائز)
انڈے	❖)(❖	2 عدد (ابال لیں)
بڑا قیمہ	❖)(❖	ایک پیالی (ابال لیں)
انڈے	❖)(❖	4 عدد (ابال کر کاٹ لیں)
پنیر	❖)(❖	4 ٹکڑے
ککڑی	❖)(❖	4 ٹکڑے
ہری مرچ	❖)(❖	4 عدد
گرم مصالحہ	❖)(❖	ایک چوتھائی چمچ
نمک	❖)(❖	ایک چوتھائی چمچ
اجینو موتو	❖)(❖	ایک چٹکی
پانی	❖)(❖	2 چمچ

مرچ دھو کر اندر سے گودا نکال دیں۔ قیمہ' ابلے ہوئے دو انڈے' گرم مصالحہ' نمک اور اجینو موتو ملا دیں۔ اس آمیزے کو مرچوں میں بھر دیں۔ اب دو کھانے کے چمچ پانی پتیلی میں ڈالیں اور اس میں مرچیں رکھ کے ہلکی آنچ پر دم کریں۔ پانی خشک ہو جائے تو مرچیں نکال کر ڈش میں رکھیں۔ ہر مرچ پر پنیر کا قتلا رکھیں۔ اس کے اوپر ہری مرچ اور ککڑی کا ٹکڑا رکھیں۔ انڈوں کے قتلے چاروں طرف سجا دیں۔ ڈش تیار ہے۔

185- انڈے' بیف اور شملہ مرچ

شملہ مرچ	❖ ❖	5 عدد (درمیانی)
انڈے	❖ ❖	8 عدد (سخت ابلے ہوئے)
گائے کا گوشت	❖ ❖	تین چوتھائی پیالی (ابال لیں)
ہری پیاز	❖ ❖	ایک چمچ (پسی ہوئی)
ادرک	❖ ❖	ایک چمچ (پسی ہوئی)
سی سیم آئل	❖ ❖	2 چمچ
نمک	❖ ❖	ایک چمچ
سرکہ	❖ ❖	ایک چمچ

مرچ دھو کر اوپر سے تھوڑا سا ٹکڑا کاٹ لیں۔ اندر سے کھرچ کر گودا نکالیں۔ ایک چمچ کوکنگ آئل گرم کریں اور انڈے' گوشت' ادرک' نمک' سرکہ اور پیاز ڈال کر بھونیں۔ 3 منٹ بعد اتار لیں اور مکسر یا ہاتھ سے خوب ملائیں۔ اب اس آمیزے کو مرچوں میں بھر دیں۔ اوپر مرچ کا کٹا ہوا ٹکڑا رکھ دیں۔ ایک چمچ کوکنگ آئل گرم کریں۔ اس میں مرچیں ڈال کر دم پر رکھ دیں۔ لیجئے لذیذ ڈش تیار ہے۔

186- بیف اینڈ اونین

پیاز	❖ ❖	2 عدد (بڑی)
کارن فلور	❖ ❖	2 چمچ
پانی	❖ ❖	4 چمچ
بڑا قیمہ	❖ ❖	آدھ کلو
نمک	❖ ❖	ایک چوتھائی چمچ
کالی مرچ	❖ ❖	آدھ چمچ (ثابت)
دار چینی	❖ ❖	ایک ٹکڑا
ہری مرچ	❖ ❖	چار عدد
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖ ❖	آدھ پیالی

پیاز کے تیز چھری سے گول گول لچھے کاٹ لیں۔ زیادہ باریک نہ ہوں۔ پانی میں کارن فلور گھول لیں۔ پھر کوکنگ آئل گرم کریں اور پیاز کے لچھے براؤن رنگ کے تل

ہیں۔ اب کوکنگ آئل میں قیمہ ڈالیں اور نمک' کالی مرچ اور دار چینی ڈال کر ہلکی آنچ پر پکا کر بھون کر اتار لیں۔ ایک ڈش میں قیمہ بچھائیں۔ اوپر پیاز کے لچھے بچھا دیں۔ ہری مرچیں لمبائی کے رخ کاٹ کر رکھ دیں۔ لیجئے بہترین اور لذیذ ڈش تیار ہے۔ سرکے کی چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔

187- سیم پھلیاں اور قیمہ

سیم کی پھلیاں	❖⁜❖	آدھ کلو (ہری تازہ)
بڑا قیمہ	❖⁜❖	آدھ کلو
ہری مرچ	❖⁜❖	3 عدد (کاٹ لیں)
ہری پیاز	❖⁜❖	2 عدد (کاٹ لیں)
ہرا لہسن	❖⁜❖	ایک عدد (کاٹ لیں)
ادرک	❖⁜❖	ایک ٹکڑا (کاٹ لیں)
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖⁜❖	2 چمچ
ٹماٹر کا رس	❖⁜❖	آدھ پیالی
سرخ مرچ	❖⁜❖	ایک چٹکی (پسی ہوئی)
نمک	❖⁜❖	ایک چوتھائی چمچ

پھلیاں دھو کر دو چٹکی نمک ڈال کر ثابت ابال لیں۔ کوکنگ آئل گرم کر کے ادرک براؤن کریں۔ اس میں ہرا لہسن' پیاز' نمک اور مرچ ڈالیں۔ پھر قیمہ بھی ملا دیں۔ قیمہ بھن جائے تو ٹماٹر کا رس ڈال دیں۔ پانی خشک ہو جائے تو اتار لیں۔ ایک ڈش میں قیمہ نکالیں اور اس کے چاروں طرف سیم کی پھلیاں سجا دیں۔ ڈش تیار ہے۔

188- قیمہ میکرونی

میکرونی	❖⁜❖	ڈیڑھ پیالی
ہری پیاز	❖⁜❖	4 عدد
ادرک	❖⁜❖	ایک ٹکڑا
بڑا قیمہ	❖⁜❖	ایک پیالی (ابلا ہوا)
ٹماٹر	❖⁜❖	ایک پیالی
نمک	❖⁜❖	ایک چمچ

کالی مرچ	✤ ✤	آدھا چمچ
مکھن	✤ ✤	ایک چمچ
پنیر	✤ ✤	ایک ٹکڑا

میکرونی کو ابال لیں اور پانی زیادہ ڈالیں۔ ابل جائے تو چھلنی میں چھان لیں۔ مکھن گرم کریں اس میں ہری پیاز ادرک، ٹماٹر، نمک، کالی مرچ اور قیمہ ڈال دیں اور ہلکی آنچ پر بھونیں۔ قیمہ بھن جائے تو اس میں میکرونی ملا دیں اور پھر ڈش میں نکال لیں۔ پنیر کے باریک ٹکڑے کر کے اوپر ڈال دیں۔ لیجئے لذیذ قیمہ میکرونی تیار ہے۔

189- قیمہ، اسپاگیٹی اور بند گوبھی

بند گوبھی	✤ ✤	آدھا کلو
بیف قیمہ	✤ ✤	2 پیالی
ہری پیاز	✤ ✤	ایک عدد (کاٹ لیں)
ہرا لہسن	✤ ✤	ایک عدد (کاٹ لیں)
ادرک	✤ ✤	ایک ٹکڑا (کاٹ لیں)
نمک	✤ ✤	آدھا چمچ
کالی مرچ	✤ ✤	آدھا چمچ
ہری مرچ	✤ ✤	4 عدد (کاٹ لیں)
دار چینی	✤ ✤	ایک ثابت ٹکڑا
مکھن	✤ ✤	ایک چھوٹی ٹکیا
اسپاگیٹی	✤ ✤	آدھا پونڈ کا پیکٹ
ٹماٹر کا رس	✤ ✤	آدھا پیالی

اسپاگیٹی ابال کر چھلنی میں چھان لیں۔ بند گوبھی اور مکھن دیگچی میں ڈال کر چولہے پر رکھیں۔ قیمہ، پیاز، لہسن، ادرک، نمک، کالی مرچ، دار چینی ملا دیں۔ پانی خشک ہونے دیں۔ پھر ٹماٹر کا رس ڈالیں اور بھون کر اتار لیں۔ اسپاگیٹی ڈش میں نکالیں۔ اوپر سے قیمہ اور بند گوبھی ڈال دیں۔ لیجئے لذیذ ڈش تیار ہے۔

190- سیخ کباب اور اسپاگیٹی

بڑا قیمہ	✤ ✤	آدھا کلو

اجینو موتو	❖)(❖	ایک چٹکی
سرخ مرچ	❖)(❖	ایک چٹکی
دار چینی	❖)(❖	ایک چٹکی
کالی مرچ	❖)(❖	آدھ چمچ
نمک	❖)(❖	ایک چوتھائی چمچ
ادرک	❖)(❖	آدھ چمچ (پسی ہوئی)
لہسن	❖)(❖	ایک چوتھائی چمچ (پسا ہوا)
کارن فلور	❖)(❖	ایک چمچ
مکھن	❖)(❖	2 چمچ
اسپاگیٹی	❖)(❖	آدھ پاؤنڈ کا پیکٹ
سلاد کے پتے	❖)(❖	6 عدد (کاٹ لیں)
ٹماٹر	❖)(❖	2 عدد (کاٹ لیں)
لیموں	❖)(❖	ایک عدد (8 ٹکڑے)

اسپاگیٹی ابال کر چھان لیں۔ قیمے میں ساری چیزیں ملا دیں سوائے مکھن کے۔ اب اسے آدھ گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ ایک سلاخ پر قیمہ چڑھا کر کباب بنائیں۔ سارے قیمے کے کباب اسی طرح تیار کریں۔ گرم توے یا فرائی پین میں مکھن گرم کریں اور کباب تل لیں۔ ڈش کے بیچ میں کباب رکھیں۔ چاروں طرف اسپاگیٹی بکھیر دیں۔ سلاد ٹماٹر اور لیموں سے سجا دیں۔ سیخ نہ ہو تو ہاتھ سے ہی لمبے لمبے کباب تیار کر لیں اور سفید ساس کے ساتھ پیش کریں۔

191- قیمے کے بال اور اسپاگیٹی

بڑا قیمہ	❖)(❖	2 پیالی (چکنا نہ ہو)
ادرک	❖)(❖	آدھ چمچ
کالی مرچ	❖)(❖	آدھ چمچ
نمک	❖)(❖	ایک چوتھائی چمچ
کارن فلور	❖)(❖	ڈیڑھ چمچ
ٹماٹر کا رس	❖)(❖	ایک چوتھائی پیالی
مکھن	❖)(❖	ایک چمچ

سلاد	❖ ❖	4 پتے
اسپاگیٹی	❖ ❖	آدھ پاؤنڈ کا پیکٹ

اسپاگیٹی ابال کر چھان لیں۔ قیمے میں نمک، کالی مرچ اور ادرک ملا کر کارن فلور بھی ملا دیں۔ اب اس کے چھوٹے چھوٹے گولے بنا لیں۔ مکھن گرم کر کے اس میں گولے تلیں۔ بعد میں ٹماٹر کا رس ڈال کر ہلکی آنچ پر دم کریں۔ اسپاگیٹی ڈش میں بچھا دیں۔ اوپر سے قیمے کے گولے رکھ کر سلاد کے پتے بکھیر دیں۔

192- کریمی میکرونی وِد بیف

میکرونی	❖ ❖	ڈیڑھ پیالی
سفید ساس	❖ ❖	ایک پیالی
پنیر	❖ ❖	ایک چمچ (کاٹ لیں)
کالی مرچ	❖ ❖	آدھ چمچ (پسی ہوئی)
نمک	❖ ❖	آدھ چمچ
بڑا قیمہ	❖ ❖	ایک پیالی (ابال لیں)
مکھن	❖ ❖	2 چمچ

میکرونی کو پانی میں ابال کر (پانی زیادہ رکھیں) چھلنی میں چھان لیں۔ اب مکھن گرم کریں۔ اس میں قیمہ، نمک اور مرچ ڈال کر میکرونی ملا دیں اور بھونیں۔ پھر پنیر کے ٹکڑے شامل کر کے اتار لیں۔ ڈش میں ڈال کر اوپر سے سفید ساس ڈال دیں۔ لیجئے لذیذ کریمی میکرونی تیار ہے۔

193- میٹ کیوبز

گائے کا گوشت	❖ ❖	آدھ کلو
سرکہ	❖ ❖	آدھ پیالی
نمک	❖ ❖	ایک چوتھائی چمچ
ادرک	❖ ❖	ایک چوتھائی چمچ (پیس لیں)
لہسن	❖ ❖	ایک چوتھائی چمچ (پیس لیں)
انڈے	❖ ❖	4 عدد (ہارڈ بوائلڈ)
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖ ❖	دو چمچ

پیاز	❖ ☆ ❖	ایک بڑی (کاٹ لیں)
ٹماٹر	❖ ☆ ❖	ایک بڑا (کاٹ لیں)

پیاز کاٹ کر سرکے میں بھگو کر نکال لیں۔ گوشت کے ٹکڑے سرکے میں ڈال دیں۔ نمک' لہسن اور ادرک ملا دیں۔ دو گھنٹے پڑا رہنے دیں۔ پھر ہلکی آنچ پر پکائیں۔ اب کوکنگ آئل گرم کر کے اس میں سرکے والی پیاز ڈال دیں۔ پھر ٹماٹر کے قتلے اور گوشت ڈال کر بھون لیں۔ ڈش میں انڈوں کے قتلوں کے ساتھ پیش کریں۔

194- بیکڈ بیف

گائے کا گوشت	❖ ☆ ❖	آدھ کلو (چھوٹے پارچے)
انڈے کی زردی	❖ ☆ ❖	دو عدد
آلو	❖ ☆ ❖	آدھ کلو (ابلے ہوئے)
سبز مرچیں	❖ ☆ ❖	2 عدد
پیاز	❖ ☆ ❖	2 عدد
گرم مصالحہ	❖ ☆ ❖	ایک چمچ (پسا ہوا)
ٹماٹر	❖ ☆ ❖	سوا کپ (پیسا ہوا)
سبز دھنیا	❖ ☆ ❖	چند پتے
ڈالڈا گھی	❖ ☆ ❖	حسب ضرورت
نمک' مرچ	❖ ☆ ❖	حسب ذائقہ
دودھ	❖ ☆ ❖	دو چمچ

گھی کڑکڑا کر پیاز تل کر نکال لیں۔ اب اسی گھی میں ہری مرچیں کاٹ کر تل لیں۔ اب اپنی پسند کے سانچے میں گھی لگا کر آلو کو تہہ میں لگائیں اور اوپر گوشت پھیلا کر ٹماٹر پھیلائیں۔ اب ان پر پیاز اور سبز مرچیں رکھیں۔ ان پر کالی مرچ' نمک' گرم مصالحہ چھڑک دیں۔ اسی طرح دو چار تہیں لگا دیں۔ اب اسے 200 درجے پر 40 منٹ اوون میں رکھ دیں۔ نکالنے سے 5 منٹ قبل انڈوں کی زردی دودھ میں ملا کر اس پر لگا دیں۔ بے حد لذیذ بیکڈ بیف تیار ہے۔

195- فرائیڈ بیف چپس

گائے کا گوشت	❖ ☆ ❖	ایک کلو

پیاز	✤)(✤	دو عدد
ادرک	✤)(✤	آدھ چمچ (پسی ہوئی)
لہسن	✤)(✤	آدھ چمچ (پسا ہوا)
سبز مرچ	✤)(✤	6 عدد
ہلدی	✤)(✤	آدھ چمچ
نمک	✤)(✤	ایک چمچ
ڈالڈا گھی	✤)(✤	حسب ضرورت

گوشت کو چھوٹی چھوٹی بوٹیوں کی شکل میں کاٹ لیں اور دیگچی میں تھوڑا سا پانی ڈال کر انہیں ابال لیں۔ گوشت کے ساتھ ہی لہسن' نمک' ادرک اور پیاز کاٹ کر ڈال دیں۔ گوشت گل جائے تو آنچ تیز کر کے پانی خشک کر لیں۔ دیگچی میں گھی گرم کریں اور اس میں تمام گوشت ڈال کر ہلکی آنچ پر تلیں۔ اس دوران سبز مرچ درمیان سے کاٹ کر اس میں ڈال دیں۔ جب گوشت کی رنگت بادامی ہونے لگے تو چولہا بند کر دیں اور گوشت اتار کر ڈش میں نکال کر سلاد کے ساتھ پیش کریں۔

196- بوٹی کٹلس

گائے کا گوشت	✤)(✤	250 گرام
آلو	✤)(✤	250 گرام
بیسن	✤)(✤	ایک چمچ
سرخ مرچ	✤)(✤	ایک چمچ
	✤)(✤	ایک عدد
ڈبل روٹی کا چورا	✤)(✤	2 چمچ
ادرک	✤)(✤	آدھ چمچ (پسا ہوا)
لہسن	✤)(✤	آدھ چمچ (پسا ہوا)
ہرا دھنیا	✤)(✤	چند پتے
نمک	✤)(✤	آدھ چمچ
ڈالڈا گھی	✤)(✤	حسب ضرورت

دیگچی میں گوشت' نمک' ادرک' لہسن اور تھوڑا پانی ڈال کر ہلکی آنچ پر رکھ دیں۔

گوشت گل جائے اور پانی خشک ہو جائے تو اتار لیں۔ آلو ابال کر پیس لیں اور بیسن بھون کر آلوؤں میں ملا لیں اور ان میں نمک' مرچ' ہرا دھنیا ڈال دیں اور مکس کر لیں۔ اب گوشت کے ٹکڑے اس آمیزے میں ملا دیں اور مناسب سائز کے کٹلس بنا لیں۔ اب کڑاہی میں گھی گرم کر کے کٹلس کو انڈوں میں ڈبو کر ڈبل روٹی کے چورے میں لگا کر تل لیں جب یہ سرخ ہو جائیں تو انہیں نکال کر کچن پیپر پر رکھ لیں تاکہ چکنائی جذب ہو جائے۔ پھر گرم گرم پیش کریں۔

197- قیمہ پیاز

بڑا قیمہ	❖)(❖	آدھ کلو
ٹماٹر	❖)(❖	125 گرام
ہرا دھنیا	❖)(❖	ایک گٹھی
لہسن	❖)(❖	ایک پوتھی
ادرک	❖)(❖	ایک انچ کا ٹکڑا (پیس لیں)
نمک	❖)(❖	ایک تہائی چمچ
ڈالڈا گھی	❖)(❖	2 چمچ
پیاز	❖)(❖	3 عدد (لچھے کاٹ لیں)
گرم مصالحہ	❖)(❖	آدھ چمچ
سرخ مرچ	❖)(❖	آدھ چمچ

ایک پیاز گرم گھی میں ڈال کر بادامی کر لیں اور قیمہ دھو کر ڈال کر ہلکی آنچ پر بھونیں۔ جب قیمہ بادامی رنگت کا ہو جائے تو اس میں پسا ہوا لہسن اور ادرک ڈال کر مزید بھونیں۔ دس منٹ بعد اس میں ٹماٹر کاٹ کر ڈال دیں۔ جب ٹماٹر گل جائیں تو نمک مرچ ڈال کر پانی کا چھینٹا دے کر بھونتی رہیں۔ جب قیمہ بھن جائے تو باقی پیاز کے لچھے ڈال کر دیگچی ڈھانپ دیں۔ آنچ مدھم کر دیں۔ پندرہ بیس منٹ بعد گرم مصالحہ ڈال کر دیگچی چولہے سے اتار لیں اور سبز دھنیا کتر کر چھڑک دیں۔ چاہیں تو اس پر لیموں کا رس بھی چھڑک سکتی ہیں۔ لیجئے لذیذ قیمہ پیاز تیار ہے۔

198- بیف اینڈ بنانا

کچے کیلے	❖)(❖	8 عدد

بڑا قیمہ	❖✠❖	آدھ کلو
پیاز	❖✠❖	2 عدد (لچھے کاٹ لیں)
نمک، سرخ مرچ	❖✠❖	ڈیڑھ ڈیڑھ چمچ
ہری مرچ	❖✠❖	2 عدد (کاٹ لیں)
ٹماٹر	❖✠❖	2 عدد (کاٹ لیں)
ہرا دھنیا	❖✠❖	ایک چمچ (کترا ہوا)
ڈالڈا گھی	❖✠❖	ایک پیالی

کیلوں کو چھیل کر آدھ انچ موٹے قتلے کر لیں۔ گہرے فرائی پین میں گھی کڑکڑا کر کیلوں کے قتلے براؤن ہونے تک تل کر نکال کر ٹرے میں پھیلا دیں۔ اس گھی میں پیاز کے لچھے ڈال کر سرخ کر لیں۔ پھر نمک، مرچ ڈال کر پانی کا چھینٹا دے کر مصالحہ بھون لیں اور قیمہ ڈال کر بھونیں۔ تھوڑی دیر قیمہ بھون کر ایک پیالی پانی ڈال دیں اور ڈھکن دے کر پکنے دیں۔ قیمہ گل جائے اور پانی خشک ہو جائے تو تلے کیلے ڈال کر آہستہ آہستہ چمچ چلا کر مکس کر لیں اور چند منٹ کے لیے دم دے دیں۔ گھی اوپر آ جائے گا۔ ہرا دھنیا اور ہری مرچیں اوپر ڈال کر پیش کریں۔ اسی طرح آپ کچے سیب، امرود اور ناشپاتی بھی پکا سکتی ہیں۔

199- قیمہ کٹلس

قیمہ	❖✠❖	آدھ کلو
بھنے چنے کا آٹا	❖✠❖	ایک چمچ
پیاز	❖✠❖	2 عدد (باریک کاٹیں)
ٹماٹر	❖✠❖	3 عدد (کاٹ لیں)
ہری مرچ	❖✠❖	2 عدد (بیج نکالیں)
ہرا دھنیا	❖✠❖	ایک چوتھائی گٹھی
نمک، سرخ مرچ	❖✠❖	ایک ایک چمچ
گرم مصالحہ	❖✠❖	آدھ چمچ (پسا ہوا)
سیاہ زیرہ	❖✠❖	چٹکی بھر
دہی	❖✠❖	4 چمچ
	❖✠❖	ایک پیالی
	❖✠❖	2 عدد (پھینٹے ہوئے)

ڈالڈا گھی	❖ ✻ ❖	حسب ضرورت

دیگچی میں کترا پیاز، ٹماٹر، زیرہ، نمک مرچ اور دھلا قیمہ ڈال کر ڈھکن دے کر بالکل دھیمی آنچ پر پکنے رکھ دیں۔ پانی نہیں ڈالنا ہے۔ قیمے کے پانی میں ہی قیمہ گل جائے گا۔ قیمہ گل جائے اور خشک ہو جائے تو نکال کر سل پر باریک پیس لیں۔ دہی پھینٹ کر اس پسے قیمے میں ملا دیں پھر پسا گرم مصالحہ، چنے کا آٹا، کترا ہرا دھنیا اور ہری مرچیں ملا کر خوب ملائیں کہ یکجان ہو جائے۔ اب قیمے کی لمبوتری ٹکیاں تیار کر لیں۔ فرائی پان میں گھی کڑکڑائیں پھر آنچ دھیمی کر کے ٹکیاں پہلے رس کے چورے والی پیالی میں پھر پھینٹے انڈوں میں ڈبو کر تلتی جائیں۔ سرخ ہونے تک تل کر دوسری جانب سے سرخ کر لیں۔ سلاد کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔

200- ٹماٹو اینڈ بیف

بڑا قیمہ	❖ ✻ ❖	آدھ کلو
ٹماٹر	❖ ✻ ❖	250 گرام
سرخ مرچ	❖ ✻ ❖	ایک چمچ
کالی مرچ	❖ ✻ ❖	ایک چوتھائی چمچ (پسی ہوئی)
نمک	❖ ✻ ❖	ایک چمچ
ڈالڈا گھی	❖ ✻ ❖	حسب ضرورت
ہرا دھنیا	❖ ✻ ❖	چند پتے

قیمہ دھو کر آدھا چمچ نمک ڈال کر ابال لیں۔ آدھ گلا ہو جائے تو پانی خشک کر لیں۔ ایک دیگچی میں گھی کڑکڑائیں اور قیمہ ڈال کر بھون لیں۔ جب رنگت سرخی مائل ہو جائے تو اس میں سرخ مرچ، کالی مرچ، نمک اور ایک ٹماٹر کاٹ کر ڈال دیں۔ جب ٹماٹر بھن کر خشک ہو جائے تو دوسرا ڈال دیں۔ اسی طرح ایک ایک ٹماٹر ڈالتی جائیں اور بھونتی جائیں جب ٹماٹر ختم ہو جائیں تو پانی کا ہلکا سا چھینٹا دے کر پانچ منٹ پکائیں۔ قیمہ تیار ہے۔ دھنیے کے پتے چھڑک کر پیش کریں۔

201- مصالحے دار کوفتے

قیمہ	❖ ✻ ❖	ایک کلو
انڈے	❖ ✻ ❖	2 عدد (سفیدی لیں)

بادام کی گریاں	❖)(❖	25 گرام
خشخاش	❖)(❖	25 گرام
بھنے ہوئے چنے	❖)(❖	25 گرام
دہی	❖)(❖	125 گرام
پیاز	❖)(❖	2 عدد
گرم مصالحہ	❖)(❖	ایک چمچ
نمک	❖)(❖	ایک چمچ
سرخ مرچ	❖)(❖	ایک چمچ
سوکھا دھنیا	❖)(❖	ڈیڑھ چمچ (پسا ہوا)
ادرک	❖)(❖	ایک انچ کا ٹکڑا
پودینہ	❖)(❖	ایک گٹھی (پتے توڑ لیں)
سبز مرچ	❖)(❖	پانچ عدد
ہلدی	❖)(❖	ایک چوتھائی چمچ

آدھا گرم مصالحہ' دھنیا' نمک' سرخ مرچ اور باریک کٹی ہوئی پیاز' ہری مرچ' پودینہ' چنے' خشخاش' بادام' ادرک' تھوڑی سی ہلدی اور آدھا دہی سل پر پیس لیں۔ قیمہ کونڈی میں خوب کوٹ کر اس میں یہ دہی ملا مصالحہ ملا دیں اور خوب ملا کر یکجان کر کے انڈوں کی سفیدی بھی اس میں شامل کر کے گول گول کوفتے بنا لیں۔ اب دیگچی میں گھی کڑکڑائیں اور بقیہ پیاز کے لچھے تل کر نکال لیں۔ اسی گھی میں کوفتے بھی بادامی رنگت کے بھون کر نکال لیں۔ اب اس گھی میں باقی آدھا بقیہ دھنیا' سرخ مرچ' نمک' ہلدی اور گرم مصالحہ ڈال کر بھون لیں۔ پھر کوفتے ڈال کر آہستگی سے پانچ منٹ تک بھونیں۔ پھر پانی ڈال کر کوفتوں کو گلا لیں۔ پانی خشک ہونے لگے تو پھر بھونیں جب گھی اوپر آ جائے تو دیگچی چولہے سے اتار لیں۔ برتن میں نکال کر ہرا دھنیا چھڑک کر پیش کریں۔

202- شیش کباب

گائے کا گوشت	❖)(❖	ایک کلو
پیاز	❖)(❖	ایک عدد
لیموں	❖)(❖	دو عدد
سرکہ	❖)(❖	چار چمچ

سرخ بڑے ٹماٹر	❖)(❖	دو عدد
نمک	❖)(❖	ایک چمچ
گرم مصالحہ	❖)(❖	ایک چمچ (پسا ہوا)
سرخ مرچ	❖)(❖	ایک چمچ
ڈالڈا گھی	❖)(❖	آدھی پیالی

گوشت کی ایک ایک انچ کی بوٹیاں بنوا لیں۔ پیاز اور ٹماٹر خربوزے کی پھانکوں کی طرح موٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ لیموں کا رس نکال کر اس میں سرکہ گھی' نمک' گرم مصالحہ اور سرخ مرچ ملا دیں۔ اب اس مصالحے میں گوشت کی بوٹیاں مکس کریں اور کم از کم چھ گھنٹوں کیلئے فریج میں رکھ دیں۔ اب بوٹیوں کو سیخوں میں پروئیں۔ ہر بوٹی کے بعد ایک پیاز کا ٹکڑا اور ٹماٹر کا ٹکڑا پروئیں۔ اب دہکتے کوئلوں پر ان بوٹیوں کو پکا لیں۔ سلاد اور رائتہ کے ساتھ پیش کریں۔

203- گولے کباب

بڑا قیمہ	❖)(❖	ایک کلو
پیاز	❖)(❖	پانچ عدد
دہی	❖)(❖	پون پیالی
پپیتا	❖)(❖	تین چمچ (پسا ہوا)
نمک	❖)(❖	ڈیڑھ چمچ
سرخ مرچ	❖)(❖	دو چمچ
زیرہ	❖)(❖	ایک چمچ
لونگ	❖)(❖	6 عدد
ادرک	❖)(❖	ایک چمچ (پسا ہوا)
بڑی الائچی	❖)(❖	2 عدد
کالی مرچ	❖)(❖	آدھ چمچ (پسی ہوئی)
ڈالڈا گھی	❖)(❖	حسب ضرورت

مندرجہ بالا تمام اجزاء کو قیمہ میں ملا کر کونڈی میں باریک پیس لیں کہ یکجان ہو جائے اور ایک گھنٹے تک یونہی پڑا رہنے دیں۔ پھر انڈے کی شکل کے کباب بنا لیں۔ اب کڑاہی میں گھی گرم کریں اور کباب ڈال کر ہلکی آنچ پر پکنے دیں۔ جب یہ کباب پک

جائیں تو احتیاط سے نکال کر کچن پیپر پر رکھ لیں تاکہ تیل جذب ہو جائے اب گرم گرم سلاد کے ساتھ پیش کریں۔

204- توا کباب

بڑا قیمہ	❖ ❖	آدھ کلو
پپیتا	❖ ❖	ایک چمچ
گرم مصالحہ	❖ ❖	ایک چمچ (پسا ہوا)
سرخ مرچ	❖ ❖	ایک چمچ
سبز پیاز	❖ ❖	تین عدد
سبز مرچ	❖ ❖	پانچ عدد
سبز دھنیا	❖ ❖	آدھی گٹھی
خشخاش	❖ ❖	ایک چمچ
نمک	❖ ❖	ایک چمچ
ڈالڈا گھی	❖ ❖	حسب ضرورت

قیمے کو کونڈی میں خوب کوٹ لیں۔ نمک' سرخ مرچ اور دوسرے گرم مصالے علیحدہ باریک پیس کر قیمے میں ڈال دیں۔ سبز دھنیے' سبز مرچ اور سبز پیاز کو باریک کتر کر ڈالیں اور اچھی طرح ملا کر ایک گھنٹے تک قیمے کے آمیزے کو یونہی پڑا رہنے دیں۔ بعد کباب کی سی شکل بنا کر توے پر گھی گرم کر کے مدھم آنچ پر تل لیں۔ ڈش تیار ہے۔

205- پٹیالہ نہاری

گائے کا گوشت	❖ ❖	تین کلو
بکرے کے پائے	❖ ❖	2 عدد
گوشت کی نلیاں	❖ ❖	2 عدد
بکرے کے مغز	❖ ❖	2 عدد
پیاز	❖ ❖	3 عدد
سونف	❖ ❖	50 گرام
لونگ	❖ ❖	3 عدد
ادرک	❖ ❖	ایک چھوٹا ٹکڑا

کالا زیرہ	❖ ✻ ❖	ایک چمچ
چھوٹی الائچی	❖ ✻ ❖	7 عدد
نمک	❖ ✻ ❖	2 چمچ
سرخ مرچ	❖ ✻ ❖	2 چمچ
ہلدی	❖ ✻ ❖	آدھا چمچ
آٹا	❖ ✻ ❖	2 پیالی
ڈالڈا گھی	❖ ✻ ❖	حسب ضرورت
سونٹھ	❖ ✻ ❖	ایک چھوٹا ٹکڑا

پیاز کے لچھے کاٹ کر انہیں تل لیں جب پیاز سرخ ہو جائے تو اس میں گوشت پائے اور نلیاں' نمک مرچ اور ہلدی سمیت ڈال دیں اور ہلکی آنچ پر بھونیں۔ اس دوران سونٹھ چھوٹی الائچی' لونگ اور کالا زیرہ سل پر باریک پیس لیں اور تقریباً ڈیڑھ پیالی آٹا پانی میں گھول کر پتلا کر لیں۔ جب گوشت اچھی طرح بھن جائے تو گھولا ہوا آٹا اس میں شامل کر دیں اور چند منٹوں بعد پسے ہوئے مصالحے اور مغز بھی تپیلے میں ڈال دیں اور کفگیر کی مدد سے ہلکے ہاتھ سے بھونیں تاکہ مغز نہ ٹوٹے۔ نہاری کا مصالحہ بھن جائے تو پانی ڈال دیں ایک ابال آ جائے تو ڈھکن لگا کر بند کر دیں تاکہ بھاپ باہر نہ نکلے۔ تقریباً چھ سات گھنٹے ہلکی آنچ پر پکنے کے بعد نہاری تیار ہو جائے گی اب اس پر ہرا مصالحہ چھڑک کر خمیری روٹی یا نان کے ساتھ تناول کریں۔ ہرے مصالحے میں کئی ہری مرچیں' کترا دھنیا' باریک کٹا ادرک اور لیموں شامل ہیں۔

206- حلیم

گائے کا گوشت	❖ ✻ ❖	ایک کلو
گندم کا دلیہ	❖ ✻ ❖	آدھ کلو
چنے کی دال	❖ ✻ ❖	250 گرام
مونگ کی دال	❖ ✻ ❖	75 گرام
ماش کی دال	❖ ✻ ❖	75 گرام
مسور کی دال	❖ ✻ ❖	75 گرام
چاول	❖ ✻ ❖	75 گرام
پیاز	❖ ✻ ❖	375 گرام

ادرک	❖ ❖	2 انچ کا ٹکڑا
لہسن	❖ ❖	ایک پوتھی
گرم مصالحہ	❖ ❖	دو چمچ (پسا ہوا)
سبز مرچ	❖ ❖	4 عدد
دہی	❖ ❖	250 گرام
ڈالڈا گھی	❖ ❖	375 گرام
سبز دھنیا	❖ ❖	حسب خواہش
نمک مرچ	❖ ❖	حسب ذائقہ

تمام دالیں اور چاول چن کر بھگو دیں۔ دلیہ صاف کر کے ایک بڑی دیگچی میں دالیں اور نمک ڈال کر گلنے کیلئے چڑھا دیں۔ جب دلیہ ادھ پکا ہو جائے تو دالیں اور چاول ڈال دیں۔ تھوڑی سرخ مرچ اور ادرک بھی کاٹ کر ڈال دیں۔ آنچ دھیمی رکھیں۔ جب تمام اشیاء گھٹنے لگیں تو آدھا گرم مصالحہ آدھا پیاز آدھا نمک مرچ و ہلدی بھی ڈال دیں اور پک جانے پر اتار لیں اور خوب گھوٹ لیں۔ ایک اور دیگچی میں گھی کڑکڑا کر باقی آدھے پیاز کو بادامی ہونے تک تل لیں پھر باقی مصالحے ڈال کر بھونیں پھر گوشت ڈال کر خوب بھونیں اور دہی ڈال کر ڈھکن بند کر کے دھیمی آنچ پر پکنے دیں۔ جب دہی کا پانی خشک ہونے لگے تو کچھ دیر بھون کر ایک پیالی پانی ڈال کر پکائیں۔ اب پکی ہوئی دالیں ڈال کر اچھی طرح گھوٹ کر دھیمی آگ پر پندرہ بیس منٹ پکنے دیں۔ اب فرائی پان میں گھی کڑکڑا کر پیاز کے لچھے اور لہسن کے دو تین جوئے کاٹ کر سرخ کر لیں اور حلیم میں ڈال دیں اور اسے دس منٹ کیلئے دم دے دیں۔ پھر سبز مرچیں' سبز دھنیا اور گرم مصالحہ چھڑک کر پیش کریں۔

☆......☆......☆

207- کوفتہ بریانی

قیمہ	❖ ❖	آدھ کلو
چاول	❖ ❖	آدھ کلو
دہی	❖ ❖	آدھ پاؤ
ڈالڈا گھی	❖ ❖	1 پاؤ
گرم مصالحہ	❖ ❖	1 چمچ
پیاز	❖ ❖	آدھ پاؤ
لہسن	❖ ❖	1 گٹھی
ادرک	❖ ❖	1 چھٹانک
ہرا دھنیا' ہری مرچ	❖ ❖	حسب ذائقہ
سرخ مرچ' دھنیا پسا ہوا	❖ ❖	حسب ذائقہ
ہلدی' نمک	❖ ❖	حسب ذائقہ

قیمے میں ہرا دھنیا' ہری مرچ' ادرک' لہسن' نمک اور سرخ مرچ ڈال کر باریک پیس لیں۔ اس قیمے کو کوفتے بنا کر گھی میں سرخ تل لیں۔ فرائی پین میں پیاز باریک کاٹ کر ڈالیں۔ پھر گھی ڈال کر سنہری تل لیں۔ تلی ہوئی پیاز میں گرم مصالحہ' دھنیا' ہلدی' نمک اور ذرا سی سرخ مرچ ڈال کر چند سیکنڈ کو بھونیں۔ پیاز کے آمیزے میں کوفتے اور ساتھ ہی پھینٹ کر دہی ڈال دیں۔ دہی خشک ہو جائے تو مصالحہ بھون کر دم پر رکھ دیں۔ چاول بھگو دیں۔ اب بھگوئے ہوئے چاول کھلے منہ کی دیگچی میں نمک اور پانی ڈال کر ابال لیں۔ ایک کنی باقی رہ جائے تو اتار لیں۔ ایک دیگچی میں کوفتوں کی تہ بچھائیں۔ ان پر چاولوں کی تہ بچھا کر پندرہ منٹ کو دم پر رکھ دیں۔ لیجئے لذیذ کوفتہ بریانی تیار ہے۔

208- سندھی تہ دار بریانی

چاول	❖ ❖	1 کلو
گوشت	❖ ❖	آدھ کلو
پیاز	❖ ❖	آدھ کلو
ٹماٹر	❖ ❖	1 پاؤ
لہسن	❖ ❖	1 گٹھی بڑی

مرچ' نمک	❖)(❖	حسب ذائقہ
ہلدی	❖)(❖	حسب ضرورت
زردہ رنگ	❖)(❖	چٹکی بھر

گوشت میں پیاز' لہسن' ٹماٹر اور نمک مرچ ہلدی ڈال کر گلنے کے لیے چولھے پر رکھ دیں۔ گوشت گل جائے تو اسے اتار لیں۔ اب چاول ابال لیں۔ ان کی ایک کنی رہنی چاہیے۔ ان چاولوں کو ایک دیگچی میں تہ کی صورت میں بچھا دیں۔ ان کے اوپر تیار شدہ گوشت کی تہ لگائیں۔ پھر ایک تہ چاولوں کی لگائیں اور اس کے اوپر تھوڑا سا زردہ رنگ اور زیرہ ڈال کر دم پر رکھ دیں۔ لیجیے لذیذ بریانی تیار ہے۔

209- ایگ اینڈ میٹ پلاؤ

گوشت	❖)(❖	ایک پاؤ
چاول	❖)(❖	آدھ کلو
انڈے	❖)(❖	4 عدد
پیاز	❖)(❖	3 عدد
سرکہ	❖)(❖	1 چمچ
ڈالڈا گھی	❖)(❖	حسب ضرورت
نمک	❖)(❖	حسب ذائقہ

انڈے ابال لیں اور چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ گوشت اور چاول ایک ساتھ ابال لیں۔ گوشت اور چاولوں میں لچھے دار پیاز کاٹ کر سرکہ ملائیں اور دم پر رکھ دیں۔ چاول تیار ہونے پر انڈے ان پر پھیلا دیں۔ آخر میں نمک اور کالی مرچ پیس کر چھڑک دیں۔ لیجیے بہترین پلاؤ تیار ہے۔

210- چکن پلاؤ

مرغی کا گوشت	❖)(❖	ایک کلو
چاول	❖)(❖	آدھ کلو
ڈالڈا گھی	❖)(❖	آدھ پاؤ
انڈے	❖)(❖	2 عدد
ہرا پیاز	❖)(❖	4 عدد

گوبھی (نچلا حصہ)	❖)(❖	چند ٹکڑے

گوبھی کے نچلے حصے کے ٹکڑوں کو نمک والے پانی میں ابال لیں۔ چاولوں میں ذرا سا نمک ڈال کر ان کو ابال لیں۔ پھر کسی باریک کپڑے سے چھان لیں۔ سب سبزیاں اور گوشت الگ الگ ابال لیں۔ گھی گرم کر کے اس میں کٹی ہوئی پیاز اور ابلی ہوئی سبزیاں ڈال دیں۔ مرغی کے گوشت کے ساتھ 3 عدد ہری مرچیں کاٹ کر ڈالیں۔ کچھ دیر بعد انڈے ڈالیں اور چمچہ تیز چلائیں۔ سرخ ہونے پر چاول ڈال کر پندرہ منٹ کے لیے دم لگا دیں۔ لیجئے مزیدار چکن پلاؤ تیار ہے۔

211- عربی پلاؤ

گوشت	❖)(❖	1 کلو
چاول	❖)(❖	3 پاؤ
گھی	❖)(❖	1 پاؤ
پیاز	❖)(❖	3 عدد
لہسن	❖)(❖	1 گٹھی
ادرک	❖)(❖	1 گٹھی
گرم مصالحہ	❖)(❖	1 چمچ
سونف	❖)(❖	1 چمچ
خشک دھنیا	❖)(❖	1 چمچ (سفوف)

گوشت کے ٹکڑوں کو دھو کر اس میں پانی' نمک' لہسن' سونف' سوکھا دھنیا' گرم مصالحہ اور ادرک ڈال دیں۔ اس میں اتنا پانی ڈالیں کہ گوشت گل جائے۔ کم آنچ پر اس کی یخنی تیار کریں۔ گھی گرم کر کے اس میں پیاز سرخ کریں۔ پھر اس میں مرغی کا گوشت اور لہسن ڈال کر خوب بھونیں۔ گوشت بادامی رنگ کا یعنی سرخی مائل ہو جائے تو اس میں چاول ڈال دیں۔ یاد رہے کہ 3 پاؤ چاولوں کے لیے سوا کلو پانی مناسب رہے گا۔ پانی خشک ہونے پر کالی مرچ چھڑکیں اور دم لگا دیں۔ لیجئے لذیذ ڈش تیار ہے۔

212- یخنی پلاؤ

گوشت	❖)(❖	ڈیڑھ پاؤ
چاول	❖)(❖	1 کلو

ڈالڈا گھی	❖)(❖	آدھ کلو
چینی	❖)(❖	ڈیڑھ کلو
عرق گلاب	❖)(❖	آدھ پاؤ
پستہ	❖)(❖	آدھ پاؤ
بادام (مغز)	❖)(❖	آدھ پاؤ
لیموں	❖)(❖	ڈیڑھ پاؤ
زعفران	❖)(❖	آدھ چمچ
سبز الائچی	❖)(❖	10 دانے
لونگ	❖)(❖	4 عدد
کشمش	❖)(❖	آدھ پاؤ

گوشت دھو کر نمک اور لونگ ڈال کر یخنی تیار کر لیں۔ گوشت کی بوٹیاں یخنی سے نکال لیں۔ یخنی میں چینی اور لیموں ڈال کر ابالیں۔ اب الائچی دانے' لونگ اور زعفران بھی ملا دیں۔ چاولوں کو ہلکا سا جوش دے کر یخنی میں ڈال دیں۔ تھوڑا سا نمک بھی ڈال دیں۔ آخر میں کشمش' بادام اور عرق گلاب چھڑک کر دم لگا دیں۔

213- قیمہ پلاؤ

قیمہ	❖)(❖	آدھ کلو
چاول	❖)(❖	آدھ کلو
پیاز	❖)(❖	1 پاؤ
ٹماٹر	❖)(❖	1 پاؤ
ہری مرچ	❖)(❖	6 عدد
ادرک	❖)(❖	1 ٹکڑا
لہسن	❖)(❖	6 جوے
سفید زیرہ	❖)(❖	1 چمچ
سوکھا دھنیا	❖)(❖	1 چمچ
لونگ	❖)(❖	6 عدد
الائچی	❖)(❖	2 عدد
دار چینی	❖)(❖	ڈیڑھ انچ کا ٹکڑا

سیاہ مرچ	❖)(❖	8 عدد
ہلدی	❖)(❖	ایک چمچ
نمک	❖)(❖	4 چمچ
ڈالڈا گھی	❖)(❖	آدھ چمچ

چاول چن کر دھو لیں۔ نمک' لونگ' دار چینی' الائچی اور سیاہ مرچ ڈال کر چاول ابال لیں۔ سفید زیرہ' دھنیا' ادرک' لہسن اور ہری مرچ پیس لیں۔ پیاز اور ٹماٹر کاٹ لیں۔ پیاز کو تل لیں۔ پھر اسی گھی میں ٹماٹر اور پسا ہوا گرم مصالحہ ڈال کر بھونیں۔ تھوڑی دیر بعد نمک' ہلدی اور مرچ شامل کریں اور بھونیں۔ اب قیمہ ڈالیں اور مزید بھونیں۔ قیمہ بھن جائے تو اتنا پانی ڈالیں کہ قیمہ گل جائے۔ اب ابلے ہوئے چاولوں کی تہ ایک کھلے منہ کی دیگچی میں لگا دیں۔ اس کے اوپر تیار شدہ قیمے کی تہ بچھائیں اور آدھا زعفران چھڑک دیں۔ اب پھر چاولوں کی تہ لگائیں اور باقی زعفران چھڑک دیں۔ ہلکی آنچ پر دم لگا دیں۔ لذیذ قیمہ پلاؤ تیار ہے۔

214- فرائی رائس

چاول	❖)(❖	450 گرام (ابال لیں)
چھوٹے جھینگے	❖)(❖	150 گرام (صاف کر لیں)
گوشت	❖)(❖	100 گرام (روسٹ)
مٹر	❖)(❖	2 چمچ
انڈے	❖)(❖	4 عدد
نمک	❖)(❖	ایک چمچ
اجینو موتو	❖)(❖	ایک چمچ
کالی مرچ	❖)(❖	آدھ چمچ
سی سیم آئل	❖)(❖	ایک چمچ
سویا ساس	❖)(❖	ایک چمچ
پانی	❖)(❖	2 چمچ

ابلے ہوئے چاولوں میں نمک' اجینو موتو' کالی مرچ' سی سیم آئل ملا دیں۔ 5 کھانے کے چمچ کوکنگ آئل گرم کر کے پھینٹے ہوئے انڈے فرائی کریں اور چاولوں میں ملا دیں۔ جھینگے' گوشت اور مٹر تھوڑا تل کے ان میں سویا ساس اور پانی ملا دیں اور ہلکی آنچ پر

دم دیں۔ پھر چاولوں پہ ڈال کر پیش کریں۔

215- چاول' قیمہ انڈے

قیمہ	❖)(❖	آدھ کلو
انڈے	❖)(❖	6 عدد (ابال لیں)
چاول	❖)(❖	آدھ کلو (ابال لیں)
نمک	❖)(❖	آدھ چمچ
ثابت کالی مرچ	❖)(❖	آدھ چمچ
ثابت دار چینی	❖)(❖	ایک ٹکڑا
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)(❖	2 چمچ
ٹماٹر	❖)(❖	ایک عدد
ہری مرچ	❖)(❖	2 عدد
ادرک	❖)(❖	ایک چھوٹا ٹکڑا (باریک کاٹیں)
لہسن	❖)(❖	2 ٹکڑے (باریک کاٹیں)
پیاز	❖)(❖	ایک عدد (کاٹ لیں)

کوکنگ آئل گرم کریں۔ اس میں پیاز' ٹماٹر' لہسن' ادرک' کالی مرچ' دار چینی اور ہری مرچ ڈال دیں۔ 3 منٹ بعد چار انڈے توڑ کر ڈالیں اور چمچ سے ہلائیں۔ پھر قیمہ ملا دیں اور پانی ڈال کر ہلکی آنچ پر پکائیں۔ قیمہ گل جائے اور پانی خشک ہو جائے تو اس میں ابلے ہوئے چاول ڈال کر چمچ سے ملا کر دم پر رکھ دیں۔ پانچ منٹ بعد اتار لیں اور ڈش میں نکال کر اوپر سے ابلے ہوئے انڈوں کے باریک ٹکڑے رکھ دیں۔

216- اورنج رائس اینڈ چلی

چاول	❖)(❖	آدھ کلو
سنگترے کا رس	❖)(❖	ایک پیالی
چینی	❖)(❖	ایک چمچ
نمک	❖)(❖	ایک چوتھائی چمچ
سنگترے کے چھلکے	❖)(❖	ایک چمچ (باریک کاٹیں)
شملہ مرچ	❖)(❖	3 عدد

ڈالڈا کوکنگ آئل	✤ ✤	ایک چمچ
دار چینی	✤ ✤	ایک ٹکڑا

چاولوں کو پانی میں ایک جوش دے کر نکال لیں۔ پھر کوکنگ آئل گرم کریں۔ اس میں نمک' دار چینی' چینی اور سنگترے کے چھلکے ڈال دیں۔ پھر چاول ڈال کر پکنے دیں۔ تھوڑا سا پانی بھی ڈال دیں۔ پانی خشک ہونے لگے تو ہر مرچ کے چار چار ٹکڑے اس طرح کریں کہ مرچ جڑی رہے ڈال دیں اور کچھ دیر دم پر رکھیں۔ پھر نکال کر پیش کریں۔

217- کلرفل رائس اینڈ اسپاگیٹی

اسپاگیٹی	✤ ✤	ایک پیالی (ابال لیں)
چاول	✤ ✤	2 پیالی
گوشت	✤ ✤	آدھ کلو (ابال لیں)
میٹھا زرد رنگ	✤ ✤	ایک چٹکی
میٹھا سرخ رنگ	✤ ✤	ایک چٹکی
مکھن	✤ ✤	دو چمچ
لہسن	✤ ✤	ایک چمچ (پسا ہوا)
ادرک	✤ ✤	آدھ چمچ (پسا ہوا)
کالی مرچ	✤ ✤	آدھ چمچ (ثابت)
لونگ	✤ ✤	2 عدد
ٹماٹر کا رس	✤ ✤	ایک چوتھائی پیالی

گوشت ابال کر چھوٹی چھوٹی چوکور بوٹیاں کر لیں۔ مکھن گرم کریں۔ اس میں لہسن' ادرک' لونگ اور کالی مرچ اور ٹماٹر کا رس ڈال کر گوشت ڈال دیں۔ آنچ ہلکی رکھیں۔ ایک پیالی چاول زرد رنگ ڈال کر ابال لیں۔ ایک پیالی چاول سرخ رنگ ڈال کر ابال لیں۔ چاولوں کی ڈش میں ایک طرف سرخ چاول رکھیں دوسری طرف زرد چاول اور تیسری طرف اسپاگیٹی رکھیں۔ اوپر سے گوشت ڈال دیں۔ ہرے دھنیے کے پتوں سے سجائیں اور کسی بھی ساس کے ساتھ پیش کریں۔

218- چکن بریانی

مرغی کا گوشت	✤ ✤	ایک کلو

چاول	❖)(❖	تین پیالی
دہی	❖)(❖	250 گرام
پیاز	❖)(❖	دو عدد (لچھے کاٹ لیں)
لہسن	❖)(❖	ایک پوتھی (پسی ہوئی)
لونگ	❖)(❖	چھ عدد
گرم مصالحہ	❖)(❖	ایک چمچ (پسا ہوا)
سرخ مرچ	❖)(❖	ایک چمچ
دار چینی	❖)(❖	پانچ ٹکڑے
نمک	❖)(❖	اڑھائی چمچ
دھنیا	❖)(❖	آدھ چمچ (پسا ہوا)
ڈالڈا گھی	❖)(❖	حسب ضرورت
زردے کا رنگ	❖)(❖	ایک چوتھائی چمچ
سبز الائچی	❖)(❖	4 عدد

مرغی کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے بنوا لیں۔ پیاز گھی میں ڈال کر براؤن رنگ کا کر لیں اور نکال کر پیس لیں۔ اسی گھی میں لونگ اور مرغی کے ٹکڑے ڈال کر مدھم آنچ پر سرخ ہونے دیں۔ پھر اس میں نمک اور دہی ڈال دیں۔ جب دہی خشک ہونے لگے تو لہسن ڈال دیں اور ساتھ ہی گرم مصالحہ پسی ہوئی پیاز اور سرخ مرچ ڈال کر مرغی بھونیں۔ جب بھن جائے تو تھوڑا سا پانی ڈال کر مرغی گلا لیں اور پانی خشک ہونے پر اتار لیں۔ بریانی بنانے سے آدھ گھنٹہ قبل چاول دھو کر بھگو لیں۔ ایک بڑی دیگچی میں پانی، نمک اور دار چینی کے ٹکڑے ڈال کر پانی ابال لیں جب پانی ابلے تو اس میں چاول ڈال دیں ایک کنی رہتی ہو تو پانی نکال دیں۔ اب دوسری دیگچی میں چاولوں کی تہہ بچھا کر اس پر مرغ کا مصالحہ بچھا دیں۔ پھر چاولوں کی تہہ لگائیں اور اس پر مرغی کا مصالحہ ڈالیں جب ساری تہیں لگ جائیں تو آخر میں زردے کا رنگ، روح کیوڑہ میں گھول کر اس میں الائچی ملائیں اور یہ آمیزہ بریانی کے اوپر چھڑک دیں۔ اب دیگچی کا منہ گیلے کپڑے سے ڈھانپ کر اوپر ڈھکن لگا دیں۔ دم دینے کے بعد ڈشوں میں نکال کر سلاد و رائتہ کے ساتھ پیش کریں۔

219- مٹن بریانی

چاول	❖)(❖	ایک کلو

گوشت	❖)(❖	2 کلو
پیاز	❖)(❖	4 عدد درمیانے
سرخ مرچ	❖)(❖	ایک چمچ
نمک	❖)(❖	2 چمچ
ہلدی	❖)(❖	آدھ چمچ
لہسن	❖)(❖	ایک پوتھی (پیس لیں)
ادرک	❖)(❖	2 انچ کا ٹکڑا (پیس لیں)
سیاہ زیرہ	❖)(❖	ایک چمچ
کالی مرچ	❖)(❖	15 دانے
بڑی الائچی	❖)(❖	2 عدد
لونگ	❖)(❖	6 عدد
دار چینی۔	❖)(❖	2 چھوٹے ٹکڑے
خشک دھنیا	❖)(❖	ایک چمچ (پسا ہوا)
زعفران	❖)(❖	چٹکی بھر
لیموں کا رس	❖)(❖	2 چمچ
دہی	❖)(❖	ڈیڑھ پیالی
ڈالڈا گھی	❖)(❖	ڈیڑھ پیالی

چاول چن کر دھو کر بھگو دیں۔ گوشت دھو کر اس پر تھوڑا سا نمک' ادرک اور لہسن مل کر رکھ دیں۔ دیگچی میں گھی گرم کر کے پیاز کے لچھے براؤن کریں پھر نمک' مرچ' ہلدی اور آدھا گرم مصالحہ ڈال کر بھونیں پھر دہی ڈال کر بھونیں۔ دہی مصالحے کے ساتھ مل جائے تو گوشت ڈال کر چند منٹ بھون کر 4 پیالی پانی ڈال کر ڈھکن دے کر پکنے دیں۔ گوشت گل جائے اور پانی خشک ہو جائے تو بھون کر اتار لیں۔ دوسری دیگچی میں 5 پیالی پانی ڈال کر چولہے پر چڑھا دیں۔ اس میں باقی بچا آدھا گرم مصالحہ ڈال دیں۔ جب پانی ابلنے لگے تو بھگوئے چاول نچوڑ کر ڈال دیں اور ڈھکن دے کر پکنے دیں۔ پانی خشک ہو جائے اور ایک کنی رہ جائے تو اتار لیں۔ اب ایک کھلے منہ کے دیگچے میں ایک بڑا چمچ گرم گھی ڈال کر چاولوں کی تہ لگائیں اس پر پکے گوشت کی پھر اسی طرح تہیں لگا لیں۔ اوپر گوشت کا بچا ہوا مصالحہ ڈال دیں۔ زعفران چھڑک کر لیموں کا رس چھڑک دیں اور چولہے پر توا رکھ کر دیگچی اس پر رکھ کر ...

220- ممبئی کی بریانی

چاول	تین پیالی
قیمہ	375 گرام موٹا
آلو	250 گرام
ٹماٹر	250 گرام
سبز مرچ	چار عدد
پیاز	250 گرام
نمک	حسب ذائقہ
سرخ مرچ	ایک چمچ
ہلدی	آدھ چمچ
دھنیا	ایک چمچ
ادرک	ایک چمچ (پسا ہوا)
لہسن	ایک چمچ (پسا ہوا)
گرم مصالحہ	ثابت تھوڑا سا
سیاہ زیرہ	آدھ چمچ
سبز دھنیا	آدھی گٹھی
زردے کا رنگ	ایک چوتھائی چمچ
کیوڑہ	ایک چمچ
ڈالڈا گھی	حسب ضرورت

دیگچی میں گھی کڑکڑا کر پیاز براؤن کر لیں۔ آدھا پیاز نکال لیں باقی میں قیمہ ڈال دیں اور بھون لیں۔ پھر تمام مصالحے' مرچ' نمک' دھنیا' ہلدی' ادرک' لہسن اور زیرہ قیمے میں ڈال کر بھون لیں اور پانی کا چھینٹا دیکر قیمہ گلا لیں۔ جب پانی خشک ہو تو قیمہ بھون لیں پھر ٹماٹر' ہری مرچ' ہرا دھنیا اور آلو باریک کاٹ کر اس میں ڈال دیں اور چولہے کی آنچ مدھم کر دیں۔ جب آلو گل جائیں تو چاول دھو کر ڈال دیں اور پانی ڈال کر بریانی تیار ہونے دیں۔ جب چاول پک جائیں تو آخر میں زردے کا رنگ اور روح کیوڑہ گھول کر بریانی پر چھڑک دیں۔ بچا ہوا پیاز ہاتھ سے مسل کر اوپر چھڑک دیں اور گرم گرم پیش کریں۔

221- املی کی کھٹی بریانی

چاول	❖	ایک کلو
گوشت	❖	آدھ کلو
املی	❖	آدھی پیالی
لہسن ادرک	❖	ڈیڑھ چمچ (پیس لیں)
نمک	❖	ڈیڑھ چمچ
پیاز	❖	چار عدد
ہلدی	❖	ایک چمچ
ڈالڈا گھی	❖	آدھی پیالی

پیاز باریک کاٹ کر دیگچی میں گھی گرم کر کے بادامی رنگ کا کر لیں اب اس میں پسا ہوا لہسن ادرک، ہلدی اور آدھ چمچ نمک ڈال کر پانچ منٹ بھونیں۔ اب گوشت ڈال دیں اور تھوڑی دیر بھوننے کے بعد دو ڈھائی پیالی پانی ڈال دیں تاکہ گوشت گل جائے۔ املی پانی میں بھگو کر نرم کر لیں پھر گٹھلیاں نکال کر پھینک دیں اور املی کا گودا گوشت میں ڈال دیں اب تقریباً 10 منٹ اسے پکائیں پھر آنچ دھیمی کر کے گوشت دم پر رکھ دیں تاکہ گھی اوپر آ جائے۔ بقیہ نمک ڈال کر چاول ایک کنی پر ابال لیں اور تیار شدہ گوشت اور چاولوں کی تہہ در تہہ لگا دیں اور بریانی کو دم دے دیں۔ چند منٹوں بعد بے حد لذیذ اور مزیدار کھٹی بریانی تیار ہو جائے گی۔

222- ویجی ٹیبل بریانی

چاول	❖	ایک کلو
گوشت	❖	ڈیڑھ کلو
آلو	❖	250 گرام (کاٹ لیں)
گاجر	❖	3 عدد (گول کاٹیں)
مٹر کے دانے	❖	ایک پیالی
نمک	❖	ایک چمچ
سرخ مرچ	❖	2 چمچ
گرم مصالحہ	❖	2 چمچ

ادرک	❖ ❖	2 انچ کا ٹکڑا (پسا ہوا)
پیاز	❖ ❖	3 عدد (لچھے کاٹ لیں)
لہسن	❖ ❖	12 جوئے
دہی	❖ ❖	ڈیڑھ پیالی (پھینٹ لیں)
ڈالڈا گھی	❖ ❖	ڈیڑھ پیالی

گھی گرم کر کے پیاز کے لچھے اور لہسن ڈال کر ہلکا براؤن ہونے تک تلیں پھر گوشت دھو کر اور نمک ڈال کر بھونیں گوشت کی رنگت بادامی ہو جائے تو پسی ادرک، سرخ مرچ اور گرم مصالحہ ڈال کر اچھی طرح بھونیں۔ اب دہی ڈال کر بھونیں جب دہی کا پانی خشک ہو جائے تو ایک پیالی پانی ڈال کر دھیمی آنچ پر پکنے دیں کہ گوشت گل جائے۔ اب آلو گاجر اور مٹر کے دانے ڈال کر پھر بھونیں۔ اچھی طرح بھون کر آدھی پیالی پانی ڈال کر سبزیاں گلنے دیں۔ ایک دیگچی میں 2 لٹر پانی اور آدھا چائے کا چمچ نمک ڈال کر ابلنے رکھیں۔ جب پانی ابل جائے تو پندرہ منٹ پہلے بھگوئے چاول نچوڑ کر ابلتے پانی میں ڈال دیں۔ جب ایک کنی رہ جائے تو نچوڑ کر پانی نکال دیں۔ چاولوں پر گوشت اور سبزی والا آمیزہ ڈال دیں۔ پودینے کے پتے، کٹی ہری مرچ اور کترا دھنیا چھڑک کر چند منٹ کے لیے دم دے دیں۔ لیجئے مزیدار بریانی تیار ہے۔

223- سونف مٹن پلاؤ

بکرے کا گوشت	❖ ❖	750 گرام
چاول	❖ ❖	تین پیالی
پیاز	❖ ❖	دو عدد
لونگ	❖ ❖	چھ عدد
دارچینی	❖ ❖	دو انچ کا ٹکڑا
کالی مرچ	❖ ❖	15 دانے
سیاہ زیرہ	❖ ❖	آدھا چمچ
تیز پات	❖ ❖	چار عدد
سونف	❖ ❖	تین چمچ
ثابت دھنیا	❖ ❖	تین چمچ
نمک	❖ ❖	ڈھائی چمچ

لہسن	❖ ❖	دو پوتھیاں
بڑی الائچی	❖ ❖	تین عدد
ڈالڈا گھی	❖ ❖	ڈیڑھ پیالی

لہسن کی ایک پوتھی کوٹ کر آدھی پیالی پانی میں ملا کر رکھ لیں۔ ایک پیاز باریک کاٹ لیں۔ دار چینی، بڑی الائچی کو کوٹ کر اس میں سیاہ زیرہ، سیاہ مرچ اور لونگ ملا کر رکھ لیں۔ چاول پندرہ منٹ قبل بھگو دیں۔ یخنی تیار کرنے کیلئے دیگچی میں دس پیالی پانی اور گوشت ڈال کر چولہے پر رکھ دیں نمک ایک ثابت لہسن ایک پیاز (پرت اتار کر) تیز پات، سونف اور ثابت دھنیا ڈال دیں۔ اب دیگچی کو ڈھانپ کر آنچ دھیمی کر دیں۔ جب گوشت گل جائے تو یخنی میں سے بوٹیاں اور تیز پات نکال کر باقی یخنی کو چھان لیں۔ اب دوسری دیگچی میں گھی ڈال کر پیاز بادامی رنگ کا کر لیں اور نکال کر اسی گھی میں تمام گرم مصالحہ گوشت کی بوٹیاں اور تیز پات ڈال کر پانچ منٹ تک بھونیں۔ اس میں کٹے ہوئے لہسن کا پانی نچوڑ دیں اور یہ پانی ختم ہونے تک بھونتی رہیں اب یخنی ڈال کر ڈھکن لگا دیں اور آنچ درمیانی کر دیں۔ ابال آ جائے تو چاول نتھار کر دیگچی میں ڈال دیں۔ جب چاول تین کنی گل جائیں اور پانی بھی کم ہو جائے تو آنچ ہلکی کر کے تلی ہوئی پیاز چاولوں پر پھیلا دیں اور پندرہ منٹ کیلئے دم دے دیں۔ لیجئے بہترین ڈش تیار ہے۔

224- نورتن الائچی پلاؤ

باسمتی چاول	❖ ❖	ایک کلو
ڈالڈا گھی	❖ ❖	200 گرام
آلو	❖ ❖	50 گرام (باریک کاٹیں)
پنیر	❖ ❖	50 گرام
کاجو	❖ ❖	30 گرام
کشمش	❖ ❖	15 گرام
تیز پات	❖ ❖	6 عدد
بڑی الائچی	❖ ❖	2 عدد
چھوٹی الائچی	❖ ❖	8 عدد
زیرہ	❖ ❖	ایک چمچ
لونگ	❖ ❖	4 عدد

نمک	❖ ❖	حسب ذائقہ

چاول صاف کر کے دھو کر جتنے چاول ہوں اس سے دگنے پانی میں آدھے گھنٹے بھگو دیں۔ اب ایک دیگچی میں گھی گرم کر کے اس میں زیرہ، چھوٹی الائچی، بڑی الائچی اور تیز پات ڈال دیں۔ جب زیرہ چٹخنے لگے تو آلو بخیر اور نمک ڈال کر ہلکی آنچ پر ہلکے ہاتھ سے بھونیں۔ جب سبزیاں آدھی پک جائیں تو ان میں چاول بھی ڈال دیں اور آہستہ آہستہ بھونیں۔ تھوڑی دیر بعد چاولوں کا بچا ہوا پانی بھی اس میں ڈال دیں اور ابال آنے تک تیز آنچ پر پکائیں جب ابال آ جائے تو آنچ ہلکی کر دیں۔ چاول گل جائیں اور پانی خشک ہو جائے تو کاجو اور کشمش ڈال کر گرم گرم پیش کریں۔

225- یوگرٹ پیازی پلاؤ

چاول	❖ ❖	ایک کلو
دہی	❖ ❖	ایک کلو
نمک	❖ ❖	2 چمچ
پیاز	❖ ❖	2 عدد (لچھے کاٹیں)
سبز	❖ ❖	5 عدد
ادرک	❖ ❖	آدھا انچ کا ٹکڑا
لہسن	❖ ❖	ایک پوتھی
ڈالڈا گھی	❖ ❖	حسب ضرورت

چاول دھو کر دگنے پانی میں 15 منٹ کے لیے بھگو دیں۔ ادرک اور لہسن باریک پیس کر دہی میں پھینٹ لیں اور اس میں سبز مرچ کاٹ کر اور نمک ایک چھوٹا چمچ ملا دیں۔ اب دیگچی میں گھی ڈال کر پیاز تل لیں جب بادامی رنگ کا ہو جائے تو دونوں گھی اور پیاز کو دہی میں ملا کر پھینٹیں۔ یہاں تک کہ گھی الگ ہو جائے۔ اب اس آمیزے کو دیگچی میں ڈال کر اس میں چاول شامل کر دیں اور چولہے پر چڑھا دیں اور چاولوں والا پانی ڈال دیں۔ جب چاولوں کا پانی خشک ہو جائے تو پتیلی توے پر رکھ کر ہلکی آنچ پر دس منٹ تک دم دیں۔ دہی کا پیازی پلاؤ تیار ہے۔

226- مٹن چیز بریانی

بکرے کا گوشت	❖ ❖	ایک کلو (ران کا)

باسمتی چاول	❖⌘❖	ایک کلو
پیاز	❖⌘❖	2 عدد (لچھے کاٹیں)
ادرک	❖⌘❖	ایک انچ کا ٹکڑا
ڈالڈا گھی	❖⌘❖	4 چمچ
دہی	❖⌘❖	آدھی پیالی
لونگ	❖⌘❖	6 عدد
چھوٹی الائچی	❖⌘❖	3 عدد
پنیر	❖⌘❖	50 گرام
میدہ	❖⌘❖	2 چمچ
نمک	❖⌘❖	2 چمچ
زعفران	❖⌘❖	آدھا چمچ

الائچی اور زعفران پیس کر دہی میں ملا دیں اور دہی گوشت کی بوٹیوں پر لگا کر کچھ دیر کے لئے رکھ دیں۔ دیگچی میں گھی گرم کریں گوشت ڈال دیں اور دھیمی آنچ پر بھونیں پانی کا چھینٹا دے کر کچھ دیر کے لئے ڈھکن دے دیں۔ گوشت دہی کے پانی میں گل جائے تو بھون کر اتار لیں۔ پنیر کو چھوٹے چوکور ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ میدہ تھوڑے پانی میں گھول کر پنیر کے ٹکڑے اس میں ڈال دیں۔ فرائی پان میں تھوڑا گھی گرم کر کے میدہ لگے پنیر کے ٹکڑے تلیں۔ جب رنگت بادامی ہو جائے تو نکال لیں۔ پیاز کو اس گھی میں ہلکا براؤن کر کے نکال لیں۔ چاول پکانے سے کچھ دیر پہلے بھگو دیں پھر نمکین پانی میں ابالیں۔ جب تھوڑی کسر باقی ہو تو اتار لیں اور پانی نکال دیں۔ اب بڑے منہ کی پتیلی میں پہلے گوشت کی تہہ لگائیں اسی کے اوپر پنیر کے چند ٹکڑے، پھر تلی پیاز ادرک، لونگ اور تھوڑا تیز گرم گھی ڈالیں پھر چاولوں کی تہہ لگا کر دوبارہ یہی عمل دہرائیں اور پتیلی ڈھانپ کر دھیمی آنچ پر 15 منٹ کے لیے دم دیں۔ لذیذ چیز بریانی تیار ہے۔

☆......☆......☆

227- سوجی کا بادامی حلوہ

سوجی	❖)(❖	ایک پیالی
چینی	❖)(❖	ڈیڑھ پیالی
ڈالڈا گھی	❖)(❖	آدھ پیالی
سبز الائچی	❖)(❖	12 عدد (دانے)
بادام کی گری	❖)(❖	20 دانے (بغیر چھلکے)
کشمش	❖)(❖	ڈیڑھ چمچ
کھوپرا	❖)(❖	ایک چمچ (باریک کاٹیں)

2 پیالی پانی میں چینی ڈال کر چولہے پر چڑھائیں اور شربت سا تیار کر لیں۔ دیگچی میں گھی کڑکڑا کر سبز الائچی کے دانے ڈالیں اور دوبارہ چمچ چلا کر سوجی ڈال کر بھونیں۔ جب سوجی براؤن ہونے لگے اور گھی چھوڑ دے تو چینی والا شیرہ ڈال کر چمچ سے ہلاتی رہیں۔ آمیزہ گاڑھا ہونے لگے تو بادام، کھوپرا اور کشمش ڈال کر اتار لیں۔ اوپر چاندی کے ورق لگا کر پیش کریں۔

228- صحرائی حلوہ

سوجی	❖)(❖	ایک پیالی
پانی	❖)(❖	4 پیالی
چینی	❖)(❖	ڈیڑھ پیالی
ڈالڈا گھی	❖)(❖	آدھی پیالی
بادام	❖)(❖	10 عدد
کشمش	❖)(❖	20 دانے
چھوٹی الائچی	❖)(❖	6 عدد
پستہ	❖)(❖	6 عدد
کیوڑہ	❖)(❖	چند قطرے
کھوپرا	❖)(❖	تین انچ کا ٹکڑا
زردے کا رنگ	❖)(❖	2 چٹکی بھر

دیگچی میں گھی کڑکڑا کر الائچی ڈال دیں۔ تھوڑی دیر بعد سوجی ڈال کر ہلکی آنچ پر بھون لیں۔۔ اودے رنگ کی ہو جائے تو دیگچی اتار لیں۔ ایک دوسری دیگچی میں چینی زردہ رنگ اور پانی ملا کر شیرہ تیار کریں اور اس میں کھوپرا ڈال دیں اور اسے بھونی ہوئی سوجی میں ڈال دیں۔ ساتھ ہی کشمش بھی ڈال دیں اور جلدی جلدی چمچہ ہلاتی جائیں۔ جب سوجی پھول جائے تو پستہ بادام کاٹ کر حلوے میں ملا دیں اور کیوڑہ شامل کر کے پیش کریں۔

229- سیب اور کھوے کا حلوہ

سیب	☆)(☆	آدھ کلو
کھویا	☆)(☆	125 گرام
بالائی	☆)(☆	250 گرام
پستہ	☆)(☆	12 دانے
کشمش	☆)(☆	50 گرام
بادام کی گریاں	☆)(☆	25 دانے
سبز الائچی	☆)(☆	چھ عدد
چینی	☆)(☆	آدھ کلو
ڈالڈا گھی	☆)(☆	375 گرام
کیوڑہ	☆)(☆	ایک چمچ

سیب دھو کر چھلکا اتار لیں اور کدوکش کر لیں۔ اب انہیں ایک گہرے فرائی پان میں ڈال کر ہلکی آنچ پر پکنے کیلئے رکھ دیں۔ جب سیب گل جائیں تو بالائی پھینٹ کر کھویا ملائیں پھر پھینٹ۔ کر یکجان کر لیں اور اسے فرائی پان میں ڈال دیں۔ ساتھ ہی چینی بھی ڈال دیں اور چمچ ہلاتی رہیں۔ چینی کا پانی خشک ہونے پر علیحدہ فرائی پان میں گھی میں سبز الائچی تل کر ڈال دیں۔ پستہ اور کشمش بھی ڈال دیں۔ جب حلوہ بھن جائے اور گھی چھوڑ دے تو روح کیوڑہ ڈال کر اتار لیں۔ اب اسے باداموں اور کشمش سے سجا کر پیش کریں۔

230- انڈوں کا حلوہ

انڈے	☆)(☆	12 عدد
زردے کا رنگ	☆)(☆	ایک چمچ
چینی	☆)(☆	3 پیالی

کھویا	❖ ⫘ ❖	ایک پیالی
ڈالڈا گھی	❖ ⫘ ❖	آدھی پیالی
بالائی	❖ ⫘ ❖	ایک چوتھائی پیالی
سبز الائچی	❖ ⫘ ❖	4 عدد
ڈالڈا گھی	❖ ⫘ ❖	2 چمچ

چینی اور انڈوں کو ملا کر اچھی طرح پھینٹ لیں کہ سفید کریم بن جائے۔ ایک الگ برتن میں کھویا اور زردے کا رنگ ملا کر اس میں بالائی شامل کر کے یکجان کر لیں اور اسے انڈے چینی کے آمیزے میں ڈال کر آمیزے کو مکس کر لیں۔ دیگچی میں گھی گرم کر کے اس میں الائچیاں اور ساتھ ہی تیار شدہ آمیزہ ڈال کر ہلکی آنچ پر بھونیں۔ جب حلوہ بادامی رنگ کا ہو کر گھی چھوڑنے لگے تو ڈش میں گھی لگا کر اس پر الٹ دیں اور تھوڑا سا جما کر چھری سے چوکور ٹکڑے کاٹ لیں اور اوپر بادام کی ہوائیاں چھڑک کر پیش کریں۔

231- چنے کی دال کا حلوہ

دودھ	❖ ⫘ ❖	ایک لیٹر (ابال لیں)
انڈے	❖ ⫘ ❖	4 عدد
چنے کی دال	❖ ⫘ ❖	آدھ کلو
پستہ	❖ ⫘ ❖	25 گرام
زعفران	❖ ⫘ ❖	آدھ چمچ
چاندی کے ورق	❖ ⫘ ❖	3 عدد بڑے
بادام	❖ ⫘ ❖	25 گرام
چھوٹی الائچی	❖ ⫘ ❖	3 عدد
شکر	❖ ⫘ ❖	حسب ضرورت (شیرہ)
ڈالڈا گھی	❖ ⫘ ❖	125 گرام

دال کو پانی میں بھگو کر پیس لیں پھر دودھ میں پسی ہوئی دال ڈال کر چمچ سے ہلا کر اچھی طرح ملا دیں۔ اب دیگچی میں گھی ڈال کر گرم کریں اور اس میں الائچی کے دانے تل لیں۔ پھر دودھ میں ملی ہوئی دال آہستہ آہستہ ڈالیں پھر اس میں شیرہ بھی ڈال دیں۔ اب اس کو مدھم آگ پر پکائیں جب گاڑھا ہونے لگے تو اس میں انڈے ڈالیں پھر

زعفران چھڑک کر ڈھکن بند کر دیں۔ مدھم آنچ پر پکائیں پکنے کے بعد بڑی ڈش میں نکالیں اور چاندی کے ورق لگائیں اوپر بادام اور پستہ چھڑک دیں۔

232- چھوہاروں کا حلوہ

چھوہارے	❖	آدھ کلو
دودھ	❖	ایک لیٹر
بادام کی گریاں	❖	10 عدد
سبز الائچی	❖	10 عدد
چینی	❖	250 گرام
ڈالڈا گھی	❖	250 گرام
کیوڑہ	❖	آدھ چمچ

چھوہاروں کو دھونے کے بعد کاٹ لیں اور گٹھلیاں نکال دیں۔ اب انہیں ایک گھنٹے کے لیے دودھ میں بھگو دیں اور پھر اسی دودھ میں پکا کر دودھ خشک کر لیں۔ چھوہارے جب ٹھنڈے ہوں تو انہیں سل پر باریک پیس لیں۔ اب دیگچی میں گھی گرم کریں اور الائچیاں ڈال دیں اور ایک منٹ بعد پسے ہوئے چھوہارے ڈال کر مدھم آنچ پر بھونیں جب بھن جائیں تو چینی ڈال کر مزید بھونیں جب چینی کا پانی خشک ہو جائے تو کیوڑہ ڈال کر دیگچی آنچ سے اتار لیں اور بادام چھڑک کر پیش کریں۔

233- گاجر کا حلوہ

گاجر	❖	ایک کلو
کھویا	❖	125 گرام
بادام	❖	50 گرام
شکر	❖	حسب ذائقہ
کیوڑہ	❖	ایک چمچ
پستہ	❖	25 گرام
زعفران	❖	ایک چوتھائی چمچ
چھوٹی الائچی	❖	3 عدد
گھی	❖	375 گرام

گاجروں کو دیگچی میں ڈال کر ابالیں اور ان کا اپنا پانی خشک کر دیں اس میں

برابر چمچ ہلائیں تا کہ گاجریں نیچے نہ لگیں۔ اب دوسی دیگچی میں گھی ڈال کر گرم کریں اور اس میں الائچی کے دانے تل لیں پھر اس میں ابلی ہوئی گاجریں ڈال کر بھونیں اور اچھی طرح بھون کر اس میں چینی اور دودھ ڈال دیں۔ جب گاڑھا ہونے لگے تو اس میں کھویا، بادام اور پستہ ڈالیں پھر اس میں زعفران چھڑک کر ہلکی آگ پر پکائیں۔ جب بہت گاڑھا ہو جائے تو کیوڑہ ڈال کر اتار لیں۔ چاہیں تو ابلے انڈوں کے قتلے اوپر سجا کر پیش کریں۔

234- بادام کا زعفرانی حلوہ

بادام کی گریاں	❖ ❖	آدھا کلو
چینی	❖ ❖	آدھا کلو
کھویا	❖ ❖	ایک پیالی
ڈالڈا گھی	❖ ❖	2 پیالی
الائچی	❖ ❖	5 عدد
کیوڑہ	❖ ❖	3 چمچ
زعفران	❖ ❖	چٹکی بھر
انڈے	❖ ❖	2 عدد

بادام رات کو پانی میں بھگو دیں۔ صبح ان کے چھلکے اتار کر سل پر باریک پیس لیں۔ ایک پیالی میں چینی ڈال کر چولہے پر چڑھا دیں جب قوام بن جائے تو اتار لیں۔ گہرے ساس پین میں گھی کڑکڑا کر الائچی کے دانے ڈال کر چمچ ہلا کر پسے بادام ڈال دیں اور بھونیں۔ جب بادام بھن جائیں تو کھویا اور چینی کا قوام ڈال دیں۔ چمچ چلاتی رہیں جب قوام خشک ہونے لگے تو کیوڑے میں زعفران پیس کر ڈال دیں اور چمچ چلاتی جائیں کہ حلوہ گھی چھوڑ دے۔ اب ڈش میں نکال لیں۔ انڈے علیحدہ ابال کر سلائسر سے سلائس بنا کر حلوے کے اوپر سجا کر پیش کریں۔

235- کاجو اور پیٹھے کا حلوہ

کاجو	❖ ❖	50 گرام
سفید پیٹھا	❖ ❖	آدھا کلو
دودھ	❖ ❖	ایک پیالی

پانی	آدھی پیالی
کھویا	250 گرام
زعفران	چٹکی بھر
چھوٹی الائچی	ایک چمچ (پسی ہوئی)
دیسی گھی	3 چمچ
چینی	حسب ذائقہ

پیٹھے کو چھیل کر بیج نکال کر کدوکش کر لیں اور ہاتھ سے نچوڑ کر پانی نکال دیں۔
اب آدھا گھی گرم کر کے اس میں پیٹھا 5 منٹ تک بھونیں پھر دودھ، چینی، پانی، پسی ہوئی الائچی اور زعفران ڈال کر خوب بھونیں۔ اب بچا ہوا گھی بھی ڈال دیں اور ملانے کے بعد کاجو ڈال کر اوپر سے کھویا چھڑک دیں اور گرم گرم پیش کریں۔

236- ملتانی فرنی

چاول	50 گرام
دودھ	ایک لٹر
کھویا	آدھی پیالی
بالائی	ایک پیالی
بادام	چھ گریاں
کشمش	چھ دانے
چھوٹی الائچی	چھ عدد
چینی	ڈیڑھ پیالی
زعفران	ایک چٹکی
پستہ	چھ دانے
کیوڑہ	ایک چمچ

چاول بھگو کر سکھا لیں اور پیس لیں۔ بالائی اچھی طرح پھینٹ کر کھویا ملا کر انہیں یکجان کر لیں اور اس میں زعفران اور پسی ہوئی الائچی ملا دیں۔ دودھ کو ابال کر پسے چاول اس میں ملا دیں اور چولہے پر چڑھا کر چمچ ہلاتی رہیں جب چاول گل جائیں تو بالائی، کھویا اور چینی اس میں ملائیں اور چمچ سے ہلاتی رہیں۔ جب حسب منشاء گاڑھی ہو جائے تو بادام پستہ اور کشمش کاٹ کر ڈال دیں اور چولہے سے اتار کر روح کیوڑہ ملا دیں اور چند منٹ

ڈھکن رکھ کر ڈش میں نکال لیں۔ اسے فریج میں رکھ دیں اور ٹھنڈا ہونے پر پیش کریں۔

237- ایرانی فرنی

دودھ	❖ ❖	2 لیٹر
چاولوں کا تازہ آٹا	❖ ❖	ایک پیالی
چینی	❖ ❖	ڈیڑھ پیالی
پستے بادام	❖ ❖	4 چمچ (کٹے ہوئے)
کیوڑہ	❖ ❖	2 چمچ

ایک بڑے پیالے میں تھوڑے دودھ میں چاولوں کا آٹا اچھی طرح گھول لیں اور اسے باقی دودھ میں ڈال کر چولہے پر چڑھا دیں۔ چمچہ برابر چلاتی رہیں ورنہ فرنی نیچے لگ سکتی ہے۔ جب فرنی مرضی کے مطابق گاڑھی ہو جائے تو چینی ڈال کر چند منٹ مزید پکائیں پھر چولہے سے اتار کر کیوڑہ ملا کر ڈھک دیں۔ اب گرم گرم فرنی پر چاندی کا ورق لگائیں اور اس پر بادام اور پستے چھڑک کر فریج میں ٹھنڈا کر کے پیش کریں۔

238- مینگو اینڈ الائچی فرنی

پکے قلمی آم	❖ ❖	ایک کلو
دودھ	❖ ❖	ڈیڑھ لیٹر
چاول	❖ ❖	125 گرام
چینی	❖ ❖	ڈیڑھ پیالی
بالائی	❖ ❖	ایک پیالی
سبز الائچی	❖ ❖	6 عدد
پستے بادام (ملا کر)	❖ ❖	100 گرام
کیوڑہ	❖ ❖	ایک چمچ

آم کی گٹھلی نکال کر گودا ایک برتن میں نکال لیں۔ چاول 4 گھنٹے کیلئے بھگو دیں پھر پانی نتھار کر باریک پیس لیں۔ الائچی کے دانے پیس لیں۔ بالائی پھینٹ لیں۔ اب ایک پتیلے میں دودھ ڈال کر دھیمی آنچ پر ابلنے رکھ دیں۔ جب ایک ابال آ جائے تو پسے چاول ڈال دیں چمچ برابر چلاتی رہیں۔ پکنے لگے تو آم کا گودا بالائی پسی الائچی اور چینی

شامل کر دیں۔ چمچ چلاتی رہیں اور چینی چکھ لیں اگر حسب منشاء نہ ہو تو اور ڈال لیں۔ گاڑھی ہو جائے تو باؤل میں نکال کر اوپر پستے اور بادام سجائیں اور ٹھنڈا کر کے پیش کریں۔

239- کشمشی کھیر

دودھ	✣)(✣	2 لیٹر
چاول	✣)(✣	125 گرام
چینی	✣)(✣	آدھ کلو
بادام کی گریاں	✣)(✣	2 چمچ
کشمش	✣)(✣	ایک چمچ
کیوڑہ	✣)(✣	ایک چمچ

چاول چن کر گھنٹہ بھر کیلئے بھگو دیں۔ دودھ دیگچی میں ڈال کر چولہے پر چڑھا دیں۔ آنچ دھیمی رکھیں جب پکنے لگے تو چاول نچوڑ کر دودھ میں ڈال دیں اور پکنے دیں۔ جب دودھ گاڑھا ہونے لگے تو چمچ چلانا شروع کریں تاکہ کھیر پیندے کو نہ لگے۔ ساتھ ہی چینی اور بادام کی گریاں ڈال دیں۔ چاول دودھ یکجان ہو جائیں تو دیگچی چولہے سے اتار کر کیوڑہ ڈال کر 2 منٹ کیلئے ڈھکن دے دیں پھر ڈونگوں میں نکال لیں اور ٹھنڈی کر کے پیش کریں اوپر چاندی کے ورق سجائیں۔

240- سویوں کی کھیر

دودھ	✣)(✣	ڈیڑھ لیٹر
سویاں	✣)(✣	250 گرام
سبز الائچی	✣)(✣	8 عدد
چینی	✣)(✣	ایک پیالی
پستہ و بادام	✣)(✣	4 چمچ (باریک کتریں)

سویوں کو ہاتھ سے توڑ کر چورا بنا لیں اور دودھ میں ڈال کر پکنے رکھ دیں۔ الائچی کے دانے بھی ڈال دیں اور چمچ چلاتے ہوئے پکنے دیں۔ جب کھیر گاڑھی ہونے لگے تو چینی ڈال دیں چند منٹ مزید پکا کر اتار لیں۔ پستہ و بادام چھڑک کر پیش کریں۔

241- چھولیے کی کھیر

سبز چنے (چھولیا)	❖)(❖	250 گرام
کھویا	❖)(❖	300 گرام
دودھ	❖)(❖	دو لیٹر
چینی	❖)(❖	300 گرام
روح کیوڑہ	❖)(❖	ایک چمچ
بادام، گری اور کشمش	❖)(❖	50 گرام
کاجو	❖)(❖	50 گرام
دیسی گھی	❖)(❖	ایک چمچ

چنوں کے سبز چھلکے اتار کر دال الگ کر لیں۔ چھلکے الگ کرنے کیلئے کڑھائی کو دھیمی آنچ پر رکھ کر تھوڑا سا گھی ڈالیں اور چنے بھون لیں پھر انہیں سل پر موٹا موٹا پیسیں گے تو چھلکے اتر آئیں گے۔ اب دودھ کو کسی برتن میں ابالیں۔ جب یہ گاڑھا ہونے لگے تو اس میں سبز چنے کی پسی ہوئی گریاں ڈال دیں اور پکنے دیں۔ تھوڑی دیر بعد کھویا بھی شامل کر دیں اور چینی بھی ڈال دیں۔ 10 منٹ پکانے کے بعد نہایت لذیذ کھیر تیار ہو جائے گی اب اسے فریج میں جما دیں یا گرم گرم پیش کریں۔

242- شاہی زعفرانی سویاں

دودھ	❖)(❖	2 لیٹر
سویاں	❖)(❖	250 گرام
بادام	❖)(❖	ایک چمچ
پستہ	❖)(❖	ایک چمچ
زعفران	❖)(❖	آدھ چمچ
کشمش	❖)(❖	ایک چمچ
چھوہارے	❖)(❖	4 عدد
ناریل	❖)(❖	2 انچ کا ٹکڑا
چھوٹی الائچی	❖)(❖	6 عدد

چینی	❖)(❖	حسب ذائقہ
ڈالڈا گھی	❖)(❖	2 چمچ

گھی گرم کریں اور اس میں الائچی کے دانے ڈال کر تل لیں۔ جب خوشبو آنے لگے تو اس میں سویاں ڈال کر تل لیں پھر اس میں دودھ چینی اور چھوہارے ڈال کر ہلکی آگ پر پکائیں۔ یہاں تک کہ دودھ کی مقدار آدھی رہ جائے پھر زعفران بادام پستہ اور کشمش ڈال کر ہلکی آگ پر پکائیں جب ضرورت کے مطابق گاڑھا ہو جائے تو اتار لیں۔ شاہی زعفرانی سویاں تیار ہیں۔

243- راجستھانی زردہ

چینی	❖)(❖	150 گرام
باریک سویاں	❖)(❖	250 گرام
الائچی	❖)(❖	8 عدد
بادام	❖)(❖	25 گرام
پستہ	❖)(❖	25 گرام
کیوڑہ	❖)(❖	ایک چمچ
زعفران	❖)(❖	ایک چوتھائی چمچ
کشمش	❖)(❖	چند دانے
ڈالڈا گھی	❖)(❖	150 گرام

دیگچی میں گھی گرم کر کے اس میں الائچی کے دانے تل لیں جب خوشبو آنے لگے تو اس میں کشمش کے دانے ڈال دیں۔ پھر سویاں ڈال کر بھون لیں جب سویاں بھن کر سرخ ہو جائیں تو اس میں چینی کا شیرہ ڈال دیں اور آگ مدھم کر دیں سویاں گل جائیں اور شیرہ خشک ہو جائے تو کیوڑے میں زعفران ملا کر سویوں میں ڈال دیں اور ساتھ ہی بادام اور پستہ بھی ڈال دیں اور آگ بالکل ہلکی کر کے سویوں پر ڈھکن دے کر 5 منٹ کیلئے دم پر رکھ دیں۔ مزیدار سویوں کا زردہ تیار ہے۔

244- شیر خورمہ

سویاں	❖)(❖	125 گرام
دودھ	❖)(❖	2 لیٹر

بادام	❖⌘❖	50 گرام
پستہ	❖⌘❖	50 گرام
ناریل	❖⌘❖	50 گرام
چرونجی	❖⌘❖	50 گرام
چھوہارے	❖⌘❖	250 گرام
چینی	❖⌘❖	حسب ذائقہ
کیوڑہ	❖⌘❖	ایک چمچ
چھوٹی الائچی	❖⌘❖	8 عدد
ڈالڈا گھی	❖⌘❖	ایک چمچ

سب سے پہلے دودھ میں چھوہارے ڈال کر گلا لیں جب یہ خوب اچھی طرح گل جائیں تو ایک دیگچی میں گھی ڈال کر گرم کریں اس میں سویاں ڈال کر بھون لیں ان بھنی ہوئی سویوں کو چھوہاروں والے دودھ میں ڈالیں اور درمیانی آنچ پر پکائیں۔ تھوڑی دیر کے بعد اس میں الائچی کے دانے ڈال دیں جب گاڑھا ہونے لگے تو اس کو اتار لیں ٹھنڈا ہو جائے تو اس پر کیوڑہ چھڑک دیں اور بادام پستہ سے سجا کر پیش کریں۔

245- ٹیسٹی کسٹرڈ

دودھ	❖⌘❖	آدھ لیٹر
کسٹرڈ	❖⌘❖	4 چمچ
چینی	❖⌘❖	آدھی پیالی

کسٹرڈ کو تھوڑے سے دودھ میں گھول کر سارے دودھ میں ملائیں اور چولہے پر چڑھا دیں۔ چمچ مسلسل چلاتی رہیں۔ چند منٹوں میں یہ گاڑھا ہونے لگے گا۔ تب چینی ڈال کر مزید چند منٹ پکائیں پھر مرضی کے مطابق گاڑھا ہونے پر اتار کر ڈونگے میں ڈال کر فریج میں ٹھنڈا کر کے پیش کریں۔

246- گریپ' ایپل اینڈ بنانا کسٹرڈ

دودھ	❖⌘❖	پونا لیٹر
چینی	❖⌘❖	آدھی پیالی
کسٹرڈ	❖⌘❖	4 چمچ

سیب	❖⁜❖	ایک عدد چھوٹا (چھیل لیں)
کیلا	❖⁜❖	2 عدد (گول کاٹیں)
انگور کے دانے	❖⁜❖	آدھی پیالی

تھوڑا سا کسٹرڈ دودھ میں مکس کر لیں پھر باقی کے دودھ میں ڈال کر پکنے رکھ دیں۔ جب گاڑھا ہونے لگے تو سیب' کیلے اور انگور ڈال دیں۔ 2 منٹ مزید پکا کر ڈش میں نکال کر ٹھنڈا ہونے رکھ دیں۔ لیجئے مزیدار کسٹرڈ تیار ہے۔

247- فروٹ پڈنگ

سیب	❖⁜❖	ایک عدد
کیلے	❖⁜❖	2 عدد (گول کاٹیں)
مالٹا	❖⁜❖	ایک عدد (گودا)
دودھ	❖⁜❖	پونا لیٹر
چینی	❖⁜❖	آدھی پیالی
انڈے	❖⁜❖	6 عدد

انڈوں کی زردی اور سفیدی الگ الگ پھینٹ لیں۔ سفیدی جب جھاگ کی طرح ہو جائے تو زردی اس میں ملا کر دوبارہ پھینٹ لیں۔ دودھ اور چینی اس میں ملا دیں۔ پھر سیب کیلے اور مالٹے کا گودا بھی ملا دیں اور سانچے میں ڈال کر ڈھکن لگا دیں۔ اب ایک بڑی پتیلی لیں۔ اس میں پڈنگ والا سانچہ رکھ کر اتنا پانی ڈالیں کہ پڈنگ والا سانچہ ایک حصہ پانی میں ڈوب جائے۔ 20 منٹ پکنے دیں اس دوران ابلتے پانی کی بھاپ سے پڈنگ تیار ہو جائے گی۔ فریج میں ٹھنڈی کر کے پیش کریں۔

248- کھوئے کی پڈنگ

کھویا	❖⁜❖	125 گرام
انڈے	❖⁜❖	8 عدد
چینی	❖⁜❖	125 گرام
دودھ	❖⁜❖	ڈیڑھ لیٹر

دودھ کو دیگچی میں ڈال کر ابالیں حتیٰ کہ وہ صرف ایک لیٹر رہ جائے۔ اب اسے اتار کر ٹھنڈا کر لیں۔ انڈوں کی زردی اور سفیدی الگ الگ کر کے خوب پھینٹ لیں۔ پھر

دونوں کو ملا کر اس میں کھویا اور دودھ ڈال کر اچھی طرح مکس کریں۔ اب اس میں چینی بھی ملا دیں۔ اس تمام آمیزے کو اپنی پسند کے سانچے میں ڈال کر ڈھکن لگا دیں۔ اب ایک کھلے منہ کے پتیلے میں اتنا پانی ڈالیں کہ پڈنگ والا سانچہ دو تہائی پانی سے باہر رہے اب پتیلی کو ڈھکن لگا کر دھیمی آنچ پر پکنے دیں۔ پندرہ بیس منٹ بعد ڈھکن ہٹا دیں۔اب پڈنگ فریج میں رکھ کر ٹھنڈی کر کے پیش کریں۔

249- کیلے کی پڈنگ

کیلے	❖	3 عدد (گول کاٹیں)
انڈے	❖	3 عدد
دودھ	❖	ایک لیٹر
چینی	❖	250 گرام
ایسنس	❖	چند قطرے

دودھ پکا کر آدھا کر لیں۔ اب اس میں کیلے کے ٹکڑے ڈال دیں اور پھینٹ لیں جب کیلے دودھ میں حل ہو جائیں تو انڈوں کی سفیدی اور زردی الگ الگ پھینٹ کر دودھ میں شامل کر دیں۔ ساتھ ہی چینی اور ایسنس کے قطرے بھی ڈال دیں۔ تمام چیزیں پھینٹ کر یکجان کر لیں۔ اب اپنی پسند کے سانچے میں آمیزے کو ڈال کر ڈھکن لگا دیں۔ اب سانچے سے بڑی دیگچی لیں اور اس میں سانچہ رکھ کر اتنا پانی ڈالیں کہ سانچہ آدھا پانی میں ڈوب جائے۔ پندرہ بیس منٹ بعد چولہا بند کر دیں۔ پکانے کے بعد فریج میں رکھ دیں اور ٹھنڈی ہونے پر پیش کریں۔

250- کیلے کی کینیڈین ڈش

کیلے	❖	2 عدد (باریک کاٹیں)
کینو	❖	4 عدد (رس نکالیں)
انڈہ	❖	ایک عدد (صرف سفیدی)
کشمش	❖	10 دانے
چینی	❖	2 چمچ

کیلوں میں کینو کا رس ملا دیں۔ کشمش بھی ڈال دیں اور اس آمیزے کو اوون ڈش میں نکال لیں۔ انڈوں کی سفیدی خوب پھینٹ کر جھاگ سی بنائیں اور اس میں چینی ملا کر

مزید پھینٹ لیں اور اسے کیلوں والے آمیزے پر ڈال دیں اور ڈش اوون میں رکھ دیں۔ 10 منٹ بعد اوون کھول کر دیکھیں اگر آمیزہ اوپر سے سنہری رنگ کا ہو گیا ہے تو نکال لیں۔

251- کریم ایپل

سیب	❖)(❖	2 عدد
لیموں کا رس	❖)(❖	2 چمچ
چینی	❖)(❖	4 چمچ
مکھن	❖)(❖	50 گرام
گاڑھی کریم	❖)(❖	300 ملی لیٹر

سیب چھیل کر اس کی قاشیں بنا لیں۔ بیج نکال دیں اور انہیں لیموں کے رس میں ڈال دیں اور چمچ سے اوپر نیچے کریں تاکہ رس تمام قاشوں کو لگ جائے۔ مکھن فرائی پان میں گرم کریں اور سیب کے ٹکڑے ڈال کر بادامی رنگت ہونے تک تل لیں۔ اب ان پر چینی چھڑک دیں اور چمچ سے ہلاتی جائیں۔ جب یہ اشیاء پکنے لگیں تو آنچ دھیمی کر دیں۔ شیرہ گاڑھا ہونے لگے تو آنچ ختم کر دیں۔ ڈش میں نکال کر اوپر کریم ڈال کر پیش کریں۔

252- فرائی ایپل

سیب	❖)(❖	3 عدد (بڑے سائز)
انڈے	❖)(❖	3 عدد
چینی	❖)(❖	آدھی پیالی
میدہ	❖)(❖	آدھی پیالی
ڈالڈا گھی	❖)(❖	حسب ضرورت

سیب کاٹ کر گول قتلوں میں کاٹ لیں۔ درمیان میں سے بیج نکال لیں۔ انڈوں کی زردی اور سفیدی الگ الگ پھینٹیں۔ سفیدی کو پھینٹیں پھر اس میں چینی اور میدہ ملا دیں پھر پھینٹیں جب آمیزہ یکجان ہو جائے تو پھینٹی زردی بھی ملا لیں۔ سیب کے گول قتلے اس آمیزے میں ڈال دیں۔ فرائی پان میں گھی کو گرائیں اور قتلے آمیزے سے نکال کر دھیمی آنچ پر تلی جائیں۔ جب قتلے سرخی مائل ہوں تو نکال لیں اور گرم گرم پیش کریں۔

253- سوجی کے قتلے

سوجی	❖ ❖	ایک کلو
کشمش	❖ ❖	ایک تہائی پیالی
چینی	❖ ❖	تین پیالی
کھوپرا	❖ ❖	ایک تہائی پیالی
سبز الائچی	❖ ❖	6 عدد
کیوڑہ	❖ ❖	ایک چمچ
پانی	❖ ❖	ڈیڑھ پیالی
ڈالڈا گھی	❖ ❖	ڈیڑھ پیالی

دیگچی میں گھی کڑکڑا کر سوجی ہلکی آنچ پر بھون لیں۔ جب سوجی بادامی رنگ کی ہو تو دیگچی اتار لیں۔ دوسری دیگچی میں چینی اور پانی کا شیرہ تیار کریں جب ایک تار بن جائے تو اسے سوجی والی دیگچی چولہے پر چڑھا کر اس میں ڈال کر چمچ سے ہلائیں۔ جب سوجی کا حلوہ گاڑھا ہونے لگے تو کشمش، کھوپرا اور روح کیوڑہ شامل کر کے چولہے سے اتار لیں اور کسی بڑے تھال میں پھیلا دیں۔ جمنے لگے تو چاندی کے ورق لگا کر سجا لیں۔

254- سویٹ ملکی کوکونٹ

کھوپرا	❖ ❖	250 گرام (پسا ہوا)
دودھ	❖ ❖	آدھی پیالی
پانی	❖ ❖	ایک پیالی
چینی	❖ ❖	250 گرام
کھویا	❖ ❖	250 گرام
ڈالڈا گھی	❖ ❖	آدھی پیالی
کیوڑہ	❖ ❖	آدھا چمچ
زردے کا رنگ	❖ ❖	ایک تہائی چمچ
کھانے والا سبز و سرخ رنگ	❖ ❖	ایک ایک تہائی چمچ
چھوٹی الائچیاں	❖ ❖	6 عدد

دیگچی میں چینی اور پانی ملا کر پکائیں جب ابال آ جائے تو الائچی پیس کر شامل کر دیں۔ گھی، کھویا اور کھوپرا الگ برتن میں ملا کر یکجان کر لیں اور شیرے والی پتیلی میں

ڈال دیں۔ اب اسے ہلکی آنچ پر چند منٹ پکائیں۔ گھی اوپر آنے لگے تو کیوڑہ ڈال کر دیگچی چولہے سے اتار لیں۔ آمیزے کو تین حصوں میں تقسیم کر کے تینوں میں الگ الگ رنگ ڈالیں اور ایک تھال میں جما کر چھری سے من پسند شکل کے ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔

255- خوشبودار شاہی ٹکڑے

ڈبل روٹی	❖✠❖	8 سلائس
دودھ	❖✠❖	ایک کلو
بادام	❖✠❖	دس عدد
چینی	❖✠❖	دو پیالی
چھوٹی الائچی	❖✠❖	4 عدد
کھویا	❖✠❖	175 گرام
کیوڑہ	❖✠❖	ایک چمچ
ناریل	❖✠❖	آدھی پیالی (پسا ہوا)
زردے کا رنگ	❖✠❖	آدھا چمچ
چاندی کے ورق	❖✠❖	حسب سجاوٹ
ڈالڈا گھی	❖✠❖	حسب ضرورت

الائچی پیس کر دودھ میں ملا دیں۔ دیگچی میں چینی کے ساتھ آدھی پیالی پانی ڈال کر شیرہ تیار کر لیں اور زردے کا رنگ ملا لیں۔ ڈبل روٹی کے سلائس گھی میں تل کر سرخی مائل کر لیں۔ اب یہ سلائس پہلے دودھ میں ڈبوئیں پھر فوراً نکال کر شیرے میں ڈبو کر ٹرے میں سجاتی جائیں۔ تمام سلائس ٹرے میں رکھنے کے بعد باقی دودھ اور شیرے میں کھویا ملا کر خوب پکائیں اور گاڑھا ہونے پر روح کیوڑہ اور ناریل ملا دیں اور اس آمیزے کو ٹرے پر سلائسوں پر پھیلا دیں۔ اوپر سے بادام چھڑک کر چاندی کے ورق لگا دیں۔

256- مصری شاہی ٹکڑے

ڈبل روٹی	❖✠❖	8 سلائس
بالائی	❖✠❖	2 پیالی
چینی	❖✠❖	2 پیالی

بادام	❖)(❖	100 گرام
دودھ	❖)(❖	2 پیالی
زعفران	❖)(❖	چٹکی بھر (پسا ہوا)
ڈالڈا گھی	❖)(❖	حسب ضرورت

بادام دو حصوں میں تقسیم کر لیں۔ ایک حصے کو باریک کاٹیں اور ایک حصے کی ہوائیاں کاٹ لیں۔ کھلے گھی میں سلائس بادامی کر لیں۔ دودھ، بالائی، باریک کٹے بادام اور زعفران کو ملا لیں اور توسوں پر ڈال دیں- چینی میں پانی ملا کر شیرہ تیار کر لیں۔ دودھ والے توس ایک بیکنگ ٹرے میں بچھا کر اوپر چینی کا شیرہ ڈال کر اوون میں پکنے دیں۔ وہ سرخ ہو جائیں تو پلیٹ میں رکھ کر اوپر بادام کی ہوائیاں چھڑکیں اور پیش کریں۔

257- مغلئی شاہی ٹکڑے

ڈبل روٹی	❖)(❖	آٹھ سلائس
گاجر کا حلوہ	❖)(❖	250 گرام
چینی	❖)(❖	250 گرام
کاجو	❖)(❖	ایک چمچ (کترا ہوا)
پستہ	❖)(❖	ایک چمچ (کترا ہوا)
کشمش	❖)(❖	2 چمچ
بادام	❖)(❖	ایک چمچ (کترے ہوئے)
کریم	❖)(❖	آدھی پیالی (ٹھنڈی)
دیسی گھی	❖)(❖	ایک چمچ
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)(❖	حسب ضرورت

ہر سلائس کو چار ٹکڑوں میں کاٹ کر کھلے گھی میں تل کر خوب براؤن کر لیں۔ اب چینی سے دو تار کی چاشنی بنائیں۔ ڈبل روٹی کے تلے ٹکڑوں کو رس میں ڈبو دیں اور 5 منٹ بعد نکال لیں۔ اب دیسی گھی میں تمام میوے بھون لیں پھر گاجر کا حلوہ ملا کر اس آمیزے کو ڈبل روٹی کے ٹکڑوں پر ہموار پھیلا دیں اور سینڈوچ بنا لیں اور پیش کریں۔

258- گلاب جامن

میدہ	❖)(❖	4 چمچ

کھویا	✤)(✤	آدھی پیالی
بیکنگ پاؤڈر	✤)(✤	چٹکی بھر
بڑی الائچی	✤)(✤	6 عدد (دانے)
گلاب کا ایسنس	✤)(✤	ایک چمچ
چینی	✤)(✤	6 چمچ
شکر قندی	✤)(✤	50 گرام (چھلکا اتاریں)
ڈالڈا گھی	✤)(✤	حسب ضرورت

سب سے پہلے کھوئے کو اتنا گوندھیں کہ اس میں گٹھلیاں نہ رہیں اور یہ نرم ہو جائے اب میدہ اور بیکنگ پاؤڈر ملا کر چھان لیں پھر کھویا' میدہ اور شکر قندی کو ملا کر نرم سا گوندھ لیں اور اس میں الائچی کے دانے ڈال دیں۔ پھر اس کے چھوٹے چھوٹے گولے بنا لیں۔ اب کڑاہی میں گھی گرم کریں اور اس میں یہ گولے ڈال کر ہلکی آگ پر تلیں تاکہ یہ اندر تک پک جائیں اور بادامی رنگ کے ہو جائیں تو ان کو نکال کر گرم گرم شیرے میں ڈالیں جب یہ ٹھنڈے ہو جائیں تو ان پر گلاب کا ایسنس ڈال دیں۔ گلاب جامن تیار ہیں۔

259- رس ملائی

دودھ	✤)(✤	ڈیڑھ لیٹر
ٹاٹری	✤)(✤	چٹکی بھر
چینی	✤)(✤	ایک پیالی
چاول کا تازہ آٹا	✤)(✤	ایک چمچ
کریم	✤)(✤	آدھی پیالی
میٹھا سوڈا	✤)(✤	2 چٹکی
الائچی	✤)(✤	8 دانے (پیس لیں)
پستہ	✤)(✤	2 چمچ (باریک کاٹیں)

ایک لیٹر دودھ کو دیگچی میں پکنے رکھ دیں۔ جب جوش آئے تو چٹکی بھر ٹاٹری ڈال دیں۔ اس طرح دودھ پھٹ جائے گا۔ اس پھٹے دودھ کو ململ کے صاف باریک کپڑے میں باندھ کر لٹکا دیں تاکہ پانی نچڑ جائے اور پنیر باقی رہ جائے۔ اب ایک ٹرے میں پنیر چاول کا آٹا اور میٹھا سوڈا ملا کر اچھی طرح گوندھ لیں اور اس کی چھوٹی چھوٹی لمبوتری ٹکیاں بنا لیں۔ چینی کو تھوڑے پانی میں گھول کر شیرہ پکا لیں اور ٹکیاں شیرے میں

ڈال کر مدھم آنچ پر 10 منٹ کیلئے دم دے دیں۔ چینی کے شیرے میں سے نکیاں نکال کر اس کریم ملے دودھ میں ڈال کر اوپر پستہ چھڑک کر ٹھنڈا کر کے پیش کریں۔

260- فروٹ چاٹ

مالٹا یا کینو	❖ ❖	3 عدد
سیب	❖ ❖	آدھ کلو
امرود	❖ ❖	آدھ کلو
کیلے	❖ ❖	6 عدد
انگور	❖ ❖	ایک پیالی
انار سرخ	❖ ❖	آدھی پیالی
چینی	❖ ❖	آدھی پیالی
نمک	❖ ❖	ایک چمچ
چاٹ مصالحہ	❖ ❖	حسب ذائقہ

کینو چھیل کر سفید جھلی اور بیج نکال دیں اور پھانکوں کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ سیب چھیل کر بیج نکال کر چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹیں۔ کیلے کے گول قتلے کاٹ لیں۔ امرود کے بیج نکال کر چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ ایک بڑے برتن میں سارے پھل ڈال کر چینی، نمک اور چاٹ مصالحہ ملائیں اور چمچ سے خوب مکس کریں۔ املی کو بھگو کر گٹھلی اور ریشے نکال دیں اور اسے بھی فروٹ چاٹ میں مکس کر کے پیش کریں۔

☆......☆......☆

261- آلو‘ ادرک‘ گوبھی کا سالن

پھول گوبھی	❖ ❖	750 گرام کا پھول
آلو	❖ ❖	آدھ کلو
پیاز	❖ ❖	2 عدد (لچھے کاٹیں)
ادرک	❖ ❖	2 انچ کا ٹکڑا (باریک کاٹیں)
ہرا دھنیا	❖ ❖	آدھی گٹھی (کتر لیں)
ٹماٹر	❖ ❖	2 عدد (کاٹ لیں)
سرخ مرچ‘ ہلدی‘ گرم مصالحہ	❖ ❖	ہر ایک آدھ چمچ
نمک	❖ ❖	ایک چمچ
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖ ❖	حسب ضرورت

پھول گوبھی کے ڈنٹھل نکال کر کاٹ کر دھو لیں۔ آلو چھیل کر کاٹ لیں۔ دیگچی میں کوکنگ آئل گرم کر کے آلو کے ٹکڑے سرخ ہونے تک فرائی کر کے نکال لیں۔ اب اسی آئل میں پیاز بادامی رنگ ہونے تک تلیں پھر اس میں نمک‘ مرچ‘ ہلدی ملا کر پانی کا چھینٹا دے کر بھونیں اب ٹماٹر اور ادرک ڈال کر چمچ چلائیں اور ساتھ ہی گوبھی اور تلے آلو ڈال دیں۔ ایک کپ پانی بھی ڈال دیں اور پکنے دیں۔ جب گوبھی گل جائے تو بھون لیں۔ مصالحہ آئل چھوڑ دے تو کترا ہرا دھنیا اور پسا ہوا گرم مصالحہ اوپر چھڑک دیں۔

262- ٹیسٹی لیڈی فنگر

بھنڈی	❖ ❖	آدھ کلو
پیاز	❖ ❖	ایک عدد (لچھے کاٹیں)
املی کا گودا	❖ ❖	2 چمچ
دہی	❖ ❖	4 چمچ
لہسن‘ ادرک	❖ ❖	2 چمچ (پسے ہوئے)
دھنیا	❖ ❖	ایک چمچ (پسا ہوا)

ہری مرچ	❖ ❖	2 عدد
ناریل	❖ ❖	2 چمچ (پسا ہوا)
خشخاش	❖ ❖	ایک چمچ
سفید زیرہ	❖ ❖	ایک چمچ
بادام	❖ ❖	تین عدد
سبز دھنیا، پودینہ	❖ ❖	آدھی آدھی گٹھی
نمک	❖ ❖	ایک چمچ
سرخ مرچ	❖ ❖	ایک چمچ
ڈالڈا گھی	❖ ❖	حسب ضرورت

بھنڈیوں کو دھو کر اوپر نیچے سے کاٹ کر لمبائی کے رخ درمیان میں اس طرح کٹ لگائیں کہ بھنڈی کے دو ٹکڑے نہ ہوں۔ دیگچی میں تھوڑا گھی گرم کر کے پیاز بادامی ہونے تک تل لیں پھر آدھا نمک، آدھی سرخ مرچ، لہسن ادرک، پسا دھنیا اور دہی ڈال کر دھیمی آنچ پر بھون لیں۔ بھونتے ہوئے پانی کا چھینٹا مارتی جائیں۔ اب سبز دھنیا، پودینہ، بادام، خشخاش، سفید زیرہ، باقی نمک مرچ کو سل پر پیس لیں اور بھنڈیوں میں بھر دیں۔ اب فرائی پان میں گھی گرم کر کے بھنڈیوں کو تل لیں اور پیاز والے مصالحے میں ڈال دیں۔ املی کا گودا بھی ڈال دیں اور تھوڑا پانی ڈال کر دھیمی آنچ پر پندرہ میں منٹ پکنے دیں جب دیکھیں کہ گھی اوپر آ گیا ہے تو اتار لیں اور پیش کریں۔

263- بت پیاز کریلے

قیمہ	❖ ❖	آدھ کلو (ابلا ہوا)
کریلے	❖ ❖	6 عدد (بڑا سائز)
پیاز	❖ ❖	ایک عدد
ٹماٹر	❖ ❖	دو عدد
سبز دھنیا	❖ ❖	آدھی گٹھی
سبز مرچ	❖ ❖	2 عدد

ادرک	✤)(✤	ایک انچ کا ٹکڑا (پیس لیں)
نمک	✤)(✤	ایک چمچ
گرم مصالحہ	✤)(✤	آدھا چمچ (پسا ہوا)
سرخ مرچ	✤)(✤	آدھا چمچ
سوکھا دھنیا	✤)(✤	ایک چمچ (پسا ہوا)

قیمہ باریک پیس کر اس میں پیاز' سبز دھنیا' ٹماٹر اور سبز مرچ باریک باریک کاٹ کر اور پسا ہوا ادرک' سوکھا دھنیا' ایک چمچ نمک' سرخ مرچ اور گرم مصالحہ ڈال کر اچھی طرح ملا لیں۔ کریلوں کو چھری سے رگڑ کر اوپر سے صاف کر لیں اور ایک سائیڈ پر شگاف کر کے اندر سے بیج نکال کر نمک لگا کر ایک گھنٹے کیلئے رکھ دیں۔ پھر ہاتھ سے مل کر صاف پانی سے دھو لیں تاکہ کڑواہٹ کم ہو جائے۔ اب ہاتھ سے دبا کر ان کا پانی نکال دیں اور کچھ دیر کیلئے برتن میں پھیلا دیں کہ خشک ہو جائیں۔ اب کریلوں میں قیمے والا مصالحہ بھر کر اوپر دھاگہ لپیٹ دیں۔ فرائی پین میں گھی ڈال کر کریلے ہلکی آنچ پر سرخ کر لیں اور گرم گرم مہمانوں کو پیش کریں۔

264- قیمہ بھری شملہ مرچ

شملہ مرچ	✤)(✤	4 عدد
قیمہ	✤)(✤	آدھ کلو
پیاز	✤)(✤	3 عدد درمیانے
لہسن	✤)(✤	8 جوئے
ادرک	✤)(✤	2 انچ کا ٹکڑا
سبز مرچ	✤)(✤	2 عدد
گرم مصالحہ	✤)(✤	آدھ چمچ (پسا ہوا)
سرخ مرچ	✤)(✤	آدھ چمچ
نمک	✤)(✤	حسب پسند
ہرا دھنیا	✤)(✤	تھوڑا سا

ڈالڈا گھی	❖)(❖	حسب ضرورت

شملہ مرچیں اچھی طرح دھو کر اوپر سے کاٹ لیں۔ قیمے میں پیاز، ادرک، لہسن، نمک اور مرچ ڈال کر بھون لیں اور ٹھنڈا کر لیں اب اس میں سبز مرچ باریک کاٹ کر اور دھنیا پتے توڑ کر ملا دیں۔ شملہ مرچوں میں آدھا قیمہ بھر کر کٹا ٹکڑا اوپر رکھ کر دھاگے سے سی دیں اور ایک گہرے فرائی پان میں گھی ڈال کر انہیں دھیمی آنچ پر آہستگی سے الٹ پلٹ کر تل لیں۔ پھر ان کو ثابت ہی باقی قیمے میں رکھ کر 10 منٹ کیلئے دم لگا دیں۔

264- قیمہ بھرے ٹماٹر

قیمہ	❖)(❖	آدھا کلو
ٹماٹر	❖)(❖	6 عدد
پیاز	❖)(❖	2 عدد (باریک کاٹیں)
انڈہ	❖)(❖	ایک عدد (پھینٹ لیں)
سبز مرچ	❖)(❖	حسب ضرورت
لہسن	❖)(❖	6 جوئے (پیس لیں)
ادرک	❖)(❖	ایک انچ کا پیا ہوا ٹکڑا
سبز دھنیا	❖)(❖	آدھی گٹھی
آٹا	❖)(❖	ایک چمچ
نمک	❖)(❖	حسب ذائقہ
سوکھی ڈبل روٹی کا چورا	❖)(❖	آدھی پیالی
ڈالڈا گھی	❖)(❖	حسب ضرورت

آٹے کو پانی میں ڈال کر لئی سی بنا لیں۔ اب گھی کڑاہی میں کڑکڑا کر پیاز تل لیں اور اس میں قیمہ ادرک اور نمک و لہسن ڈال کر بھونیں۔ جب قیمہ بھن جائے تو باقی مصالحے بھی ڈال دیں اور دو پیالی پانی ڈال کر قیمہ گلا لیں۔ ٹماٹروں کو اوپر سے تیز چاقو سے تھوڑا کاٹ کر ان میں سے کچھ گودا اور بیج نکال لیں مگر یہ دھیان رہے کہ ٹماٹر کی دیواریں موٹی رہیں بھنے قیمے کو ٹماٹروں میں بھر کر ان کے منہ پر آٹا کی لئی لگا دیں اور

انڈوں میں بھگو کر ڈبل روٹی کا چورا لگا کر تل لیں۔ آلو ابال لیں ان کے بڑے چوکور ٹکڑے کر کے اوپر نمک چھڑک کر گھی میں فرائی کر لیں۔ اب ڈش میں سلاد کے پتے بچھا کر درمیان میں تلے ٹماٹر رکھیں اور اردگرد آلو سجا دیں۔ لیجئے ڈش تیار ہے۔

265- کچنار ٹماٹر قیمہ

قیمہ	❖)(❖	آدھ کلو
کچنار	❖)(❖	آدھ کلو
ٹماٹر	❖)(❖	250 گرام
پیاز	❖)(❖	2 عدد درمیانے
ادرک	❖)(❖	2 انچ کا ٹکڑا
لہسن	❖)(❖	8 جوئے
سرخ مرچ	❖)(❖	اڑھائی چمچ
نمک	❖)(❖	ڈیڑھ چمچ
ہلدی	❖)(❖	چٹکی بھر
ڈالڈا گھی	❖)(❖	125 گرام

قیمہ دھو کر دیگچی میں ڈال لیں۔ نمک مرچ اور ہلدی ڈال دیں۔ ٹماٹر اور پیاز کاٹ کر اور ادرک پیس کر ساتھ ڈال دیں اور آدھا لیٹر پانی ڈال کر چولہے پر چڑھا دیں۔ آنچ درمیانی رہے۔ جب پانی خشک ہونے لگے تو گھی ڈال کر دس منٹ تک بھونیں جب قیمہ گھی چھوڑ دے تو اس میں کچنار دھو کر ڈال دیں۔ ساتھ ہی ایک گلاس پانی ڈال دیں اور پکنے دیں جب کچنار گل جائے تو اچھی طرح بھون کر اتار لیں۔

266- ہرا دھنیا' آلو اور پیاز

آلو	❖)(❖	آدھ کلو (چھوٹے ٹکڑے)
پیاز	❖)(❖	3 عدد (لچھے کاٹیں)
ٹماٹر	❖)(❖	125 گرام (کاٹ لیں)

ادرک	❖)(❖	2 انچ کا ٹکڑا
ہرا دھنیا	❖)(❖	ایک گٹھی
سبز مرچ	❖)(❖	3 عدد (کاٹ لیں)
سرخ مرچ	❖)(❖	ایک چمچ
نمک	❖)(❖	پونا چمچ
ڈالڈا گھی	❖)(❖	125 گرام

گھی گرم کر کے پیاز بادامی ہونے تک تل لیں۔ پھر آلو ڈال کر تھوڑا بھونیں پھر ادرک ٹماٹر اور نمک مرچ ڈال دیں اور پانچ منٹ تک بھون کر ہرا دھنیا اور تھوڑا پانی ڈال کر پکنے دیں۔ دس منٹ بعد دیکھیں آلو گل گئے ہوں اور پانی خشک ہو گیا ہو تو سبز مرچ ڈال کر اتار لیں۔

267- سرسوں کا ساگ

سرسوں کا ساگ	❖)(❖	ایک کلو
مکئی کا تازہ آٹا	❖)(❖	125 گرام
ادرک	❖)(❖	2 انچ کا ٹکڑا
سرخ مرچ	❖)(❖	حسب ذائقہ
نمک	❖)(❖	حسب ذائقہ
دیسی گھی	❖)(❖	250 گرام

ساگ کے پتے ڈنڈیوں سے علیحدہ کر کے باریک کاٹ لیں اور 4 پانی دھوئیں تاکہ مٹی وغیرہ نکل جائے۔ اب ایک ہانڈی میں ساگ' نمک' مرچ ڈال کر چولہے پر چڑھا دیں۔ دھیمی آنچ پر تقریباً 2 گھنٹے پکنے دیں۔ جب دیکھیں کہ پانی خشک ہو گیا ہے تو اتار کر خوب گھوٹیں کہ لئی کی طرح ہو جائے۔ اب فرائی پین میں گھی گرم کریں۔ ادرک لمبائی کے رخ باریک کاٹ کر گھی میں ڈالیں اور نیم سرخ ہونے تک فرائی کر کے گھی سمیت ساگ والی ہانڈی میں ڈال دیں اور ایک دو منٹ کیلئے ڈھکن دے دیں پھر ڈوئی سے ہلا کر پیش کریں۔

268- ہریاں شلغم

شلغم	آدھا کلو
پیاز	ایک عدد بڑا
ٹماٹر	3 عدد
سرخ مرچ	ڈیڑھ چمچ
نمک	آدھا چمچ
ہری مرچ	2 عدد
ہرا دھنیا	تھوڑا سا (کترا ہوا)
ڈالڈا گھی	125 گرام

شلغم دھو کر چھیل لیں اور ہر شلغم کے 4 ٹکڑے کر لیں۔ گھی گرم کر کے پیاز تل لیں۔ پھر ٹماٹر' مرچ' نمک ڈال کر مصالحہ بھون لیں۔ تھوڑا پانی ڈال لیں کہ مصالحہ جلے نہیں۔ اب شلغم ڈال کر خوب بھونیں پھر تھوڑا سا پانی ڈال کر ہری مرچ اور دھنیا ڈال دیں اور 5 منٹ کیلئے دم دے دیں۔ یہ شلغم ابلے چاولوں کے ساتھ خوب مزہ دیں گے۔

269- بینگن اروی کا کھٹا سالن

بینگن	آدھ کلو
اروی	آدھ کلو
پیاز	2 عدد درمیانے
ٹماٹر	250 گرام
املی	تھوڑی سی
سرخ مرچ	اڑھائی چمچ
نمک	ڈیڑھ چمچ
ڈالڈا گھی	125 گرام

بینگن اچھی طرح دھو کر کاٹ لیں۔ ٹھنڈے پانی میں رکھیں تاکہ کالے نہ ہوں۔

اروی چھیل کر نمک لگا کر ایک گھنٹہ کیلئے رکھ دیں پھر دیگچی میں ڈال کر اتنا پانی ڈالیں کہ اروی ڈوب جائے اب مدھانی چلائیں اس سے اروی کی لیس کم ہو جاتی ہے۔ اب اروی کو چار پانچ دفعہ پانی سے دھولیں۔ دیگچی میں گھی گرم کر کے پیاز بادامی رنگ ہونے تک تلیں۔ ٹماٹر' سرخ مرچ' نمک اور املی ڈال کر اچھی طرح بھونیں۔ املی دھو کر ڈالیں اور اس کی گٹھلیاں نکال دیں۔ اب بینگن اور اروی ڈال کر چمچ چلائیں اور ایک گلاس پانی ڈال کر پکنے دیں۔ آنچ دھیمی کر دیں۔ جب اروی گل جائے تو بھونیں جب مصالحہ گھی چھوڑ دے تو اتار لیں۔ مزیدار کھٹے بینگن اروی تیار ہیں۔

270- کھٹے مصالحے دار کریلے

کریلے	❖)(❖	6 عدد (بڑے)
پیاز	❖)(❖	آدھا کلو
امچور	❖)(❖	آدھا چمچ (پگھلا ہوا)
سبز مرچ	❖)(❖	4 عدد
سرخ مرچ	❖)(❖	ایک چمچ
نمک	❖)(❖	آدھا چمچ
سونف	❖)(❖	ایک چمچ
ڈالڈا گھی	❖)(❖	حسب ضرورت

کریلے کھرچ کر ایک طرف سے کٹ لگا کر بیج نکال لیں اور اچھی طرح نمک لگا کر ایک گھنٹے کے لئے دھوپ میں رکھ دیں پھر مل مل کر دھولیں مگر یہ ٹوٹنے نہ پائیں۔ دھو کر نچوڑ لیں اور کسی کاغذ پر خشک ہونے کے لئے پھیلا دیں۔ آدھی پیاز لچھوں میں کاٹ کر فرائی کر لیں اور براؤن ہونے پر نکال کر ٹھنڈی کر کے ہاتھوں سے مسل لیں۔ اب ہری مرچ باریک کاٹیں پیاز بھی بہت باریک کاٹیں اور باقی مصالحے کے ساتھ مسلے ہوئے پیاز میں شامل کر کے ملا دیں کہ یکجان ہو جائے۔ اب یہ مصالحہ کریلوں میں بھر کر اوپر دھاگہ لپیٹ دیں۔ کڑاہی میں گھی ڈال کر کڑکڑائیں۔ جب گھی کڑکڑا جائے تو آنچ دھیمی کر کے کریلے اس میں فرائی کریں فرائی کرتے ہوئے کریلے الٹتے پلٹتے رہیں تاکہ ہر طرف سے

سرخ ہو جائیں۔ ڈش میں نکال کر گرم گرم پیش کریں۔

271- آلو کی کھٹی بھجیا

آلو	❖)(❖	آدھا کلو
پیاز	❖)(❖	2 عدد
لہسن	❖)(❖	8 جوے
ادرک	❖)(❖	2 انچ کا ٹکڑا
سونف	❖)(❖	2 چمچ
میتھرے اور کلونجی	❖)(❖	3 چمچ
ثابت دھنیا	❖)(❖	آدھا چمچ
ہلدی	❖)(❖	چٹکی بھر
سرخ مرچ	❖)(❖	ایک چمچ
نمک	❖)(❖	حسب ذائقہ
گرم مصالحہ	❖)(❖	آدھا چمچ (پسا ہوا)
ہرا دھنیا	❖)(❖	2 چمچ (کترا ہوا)

آلو چھیل کر چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ پیاز لچھوں میں کاٹ لیں۔ لہسن اور ادرک پیس لیں۔ دیگچی میں گھی گرم کر کے پیاز کے لچھے تل لیں جب براؤن ہوں تو لہسن اور ادرک ڈال دیں ساتھ ہی نمک مرچ بھی ڈال دیں اور پانی کا چھینٹا دے کر بھونیں۔ ایک منٹ بھون کر میتھرے کلونجی اور سونف ڈال دیں اور مزید ایک منٹ بھون کر آلو ڈال دیں۔ بھونتی رہیں کہ آلو ادھ کچے ہو جائیں اب ایک پیالی پانی ڈال کر دھیمی آنچ پر پکنے دیں۔ آلو گل جائیں اور پانی خشک ہو جائے تو اتار لیں۔ لیجئے ڈش تیار ہے۔

272- بنگالی پالک

پالک	❖)(❖	ایک کلو
پیاز	❖)(❖	4 عدد

ہری مرچ	❖ ❖	10 عدد
نمک	❖ ❖	حسب ذائقہ
ادرک لہسن	❖ ❖	ایک چمچ (پسا ہوا)
ہلدی	❖ ❖	چٹکی بھر
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖ ❖	4 چمچ

پالک باریک کاٹ لیں۔ ایک دیگچی میں گھی گرم کر کے پیاز کے لچھے ڈالیں اور اس وقت تک فرائی کریں جب پیاز کی رنگت بادامی ہو جائے پھر پسا ہوا مصالحہ ڈال کر بھون لیں۔ جب مصالحہ اور پیاز سرخ ہو جائے تو پسی ہری مرچیں بھی ڈال دیں۔ اب کٹی ہوئی پالک بھی ڈال دیں اور پانی کا چھینٹا دے کر بھونتی جائیں۔ جب پالک گل جائے تو مدھم آنچ پر چند منٹ کے لئے دم دے دیں۔ لیجئے لذیذ ڈش تیار ہے۔

273- آلو مٹر گاجر کا سالن

آلو	❖ ❖	250 گرام
مٹر گاجر	❖ ❖	آدھا آدھا کلو
پیاز	❖ ❖	2 عدد (لچھے کاٹیں)
ادرک	❖ ❖	ایک انچ کا ٹکڑا (پیس لیں)
ہری مرچ	❖ ❖	2 عدد
گرم مصالحہ	❖ ❖	ایک چمچ (پسا ہوا)
مرچ	❖ ❖	2 چمچ
نمک	❖ ❖	حسب ذائقہ
ہرا دھنیا	❖ ❖	ایک چوتھائی گٹھی
ڈالڈا گھی	❖ ❖	5 چمچ

آلو چھیل کر چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ مٹر کے دانے نکال کر ابال لیں۔ گاجر کدوکش کر لیں۔ اب دیگچی میں گھی گرم کر کے پیاز کے لچھے سرخی مائل ہونے تک فرائی کریں پھر نمک مرچ اور ادرک ڈال کر پانی کا چھینٹا دے کر بھونیں پھر آلو ڈال دیں

اور بھونیں۔ آلو ادھ پکے ہو جائیں تو ابلے مٹر اور کدوکش کی ہوئی گاجریں ڈال کر 2 منٹ بھونیں پھر دھیمی آنچ پر پکنے دیں۔ گاجروں کا پانی خشک ہو جائے تو بھون لیں۔ جب مصالحہ گھی چھوڑ دے تو گرم مصالحہ چھڑک کر اوپر کترا ہوا دھنیا چھڑک دیں۔

274- آلو پالک کا سالن

پالک	❖⁜❖	ڈیڑھ کلو
آلو	❖⁜❖	آدھ کلو
پیاز	❖⁜❖	2 گٹھی بڑی
لہسن	❖⁜❖	8 جوے
ادرک	❖⁜❖	ایک انچ کا ٹکڑا
ہلدی	❖⁜❖	آدھا چمچ
سرخ مرچ	❖⁜❖	2 چمچ
نمک	❖⁜❖	حسب ذائقہ
ڈالڈا گھی	❖⁜❖	ایک کپ

پالک کے ڈنٹھل نکال کر اسے باریک کاٹیں اور 3 بار پانی میں دھوئیں تاکہ بالکل صاف ہو جائے اب اسے آدھی پیالی پانی ڈال کر ابال کر کونڈی میں پیس لیں۔ آلو چوکور ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ گھی گرم کر کے پیاز کے لچھے سرخی مائل ہونے تک تلیں پھر نمک مرچ، ہلدی، ادرک اور لہسن ڈال کر پانی کا چھینٹا دے کر بھونیں پھر آلو ڈال دیں اور بھونتی جائیں جب آلو سرخ ہونے لگیں تو ابلی پالک ڈال کر 2 منٹ کے لئے دم دے دیں۔

275- خستہ آلو مونگرے

مونگرے	❖⁜❖	آدھ کلو
آلو	❖⁜❖	250 گرام
پیاز	❖⁜❖	250 گرام
ہرا دھنیا	❖⁜❖	2 چمچ (کترا ہوا)

ٹماٹر	3 عدد
سرخ مرچ	ڈیڑھ چمچ
نمک	ایک چمچ
ہلدی	چٹکی بھر
ڈالڈا گھی	حسب ضرورت

مونگرے دھو کر ان کی ڈنڈیاں کاٹ دیں۔ آلو چھیل کر چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ پیاز لچھوں میں کاٹیں اور گھی گرم کر کے انہیں بادامی ہونے تک فرائی کریں پھر نمک' مرچ' ہلدی ڈال کر مصالحہ بھون لیں۔ پانی کا چھینٹا دے لیں تا کہ مصالحہ جلے نہیں۔ جب مصالحہ بھن جائے تو مونگرے اور 3 کپ پانی ڈال دیں اور پکنے دیں۔ جب دیکھیں کہ مونگرے ادھ گلے ہو گئے ہیں تو آلو اور ٹماٹر کاٹ کر ڈال دیں۔ آلو گل جائیں اور پانی خشک ہو جائے تو بھونیں کہ مونگرے گھی چھوڑ دیں۔ لیجئے ڈش تیار ہے۔

276- گوبھی' قیمہ' ادرک کے ساتھ

سفید گوبھی	ایک کلو
قیمہ	آدھ کلو
پیاز	2 عدد
ادرک اور لہسن	2 چمچ (پسے ہوئے)
سرخ مرچ	2 چمچ
نمک	حسب ذائقہ
گرم مصالحہ	ایک چمچ (پسا ہوا)
ڈالڈا گھی	ایک کپ

گوبھی کے چھوٹے چھوٹے پھول توڑ لیں۔ پیاز کاٹ لیں۔ قیمے کو کونڈی میں تھوڑا کوٹ لیں۔ اب گھی گرم کریں اور پیاز سرخی مائل کر کے نمک' مرچ' ہلدی' ادرک ڈال کر پانی کا چھینٹا دے کر بھونیں اور ایک منٹ بعد قیمہ بھی ڈال دیں۔ کچھ دیر قیمہ بھون کر ایک پیالی پانی ڈال کر پکنے دیں۔ پانی خشک ہونے لگے اور قیمہ گل جائے تو خوب بھون کر

گوبھی ڈال دیں اور دھیمی آنچ پر پکنے دیں۔ گوبھی دم میں گل جائے گی۔ ڈش میں نکال کر اوپر ہرا دھنیا چھڑک کر پیش کریں۔

277- سفید چنے کی لذیذ ڈش

سفید چنے	❖ ❖	آدھ کلو
سرخ مرچ	❖ ❖	2 چمچ
نمک	❖ ❖	ڈیڑھ چمچ
ہلدی	❖ ❖	چٹکی بھر
گرم مصالحہ	❖ ❖	آدھ چمچ (پسا ہوا)
ٹماٹر	❖ ❖	2 عدد
ادرک	❖ ❖	ایک انچ کا ٹکڑا
ہرا دھنیا	❖ ❖	تھوڑا سا
ہری مرچ	❖ ❖	2 عدد

دیگچی میں گھی گرم کر کے پیاز لچھوں میں کاٹ کر ڈالیں اور ہلکا براؤن کر لیں۔ لہسن' ادرک' ہری مرچ پیس لیں اور دیگچی میں ڈال کر بھونیں ساتھ میں ٹماٹر' نمک' مرچ' ہلدی ڈال کر آدھا کپ پانی ڈال کر خوب بھونیں۔ اب ابلے ہوئے چنے ڈال کر 2 منٹ ہلائیں پھر 2 پیالی پانی ڈال کر پکنے دیں۔ 2'3 ابال آنے پر اتار لیں۔ پسا گرم مصالحہ اور ہرا دھنیا چھڑک کر پیش کریں۔

278- پنیر کا سالن

پنیر	❖ ❖	500 گرام
ٹماٹر	❖ ❖	375 گرام
پیاز	❖ ❖	3 عدد درمیانے
بادام	❖ ❖	20 گریاں
کچا ناریل' کاجو	❖ ❖	50-50 گرام

لہسن	❖)(❖	8 جوے
ادرک	❖)(❖	ایک انچ کا ٹکڑا
کالی مرچ	❖)(❖	ایک چمچ (پسی ہوئی)
سرخ مرچ' گرم مصالحہ	❖)(❖	آدھا' آدھا چمچ
چینی	❖)(❖	آدھا چمچ
ڈالڈا گھی	❖)(❖	چار چمچ
نمک	❖)(❖	حسب ذائقہ

ٹماٹر ابال کر پیس لیں۔ پیاز بھی ابال کر پیس لیں۔ کاجو اور ناریل کو پانی کے ساتھ پیس کر پیسٹ بنا لیں۔ بادام گرم پانی میں ابال کر چھلکا اتار لیں۔ ادرک اور لہسن پیس لیں۔ پنیر کے چھوٹے ٹکڑے کاٹ لیں۔ اب بھاری پیندے والی دیگچی میں گھی ڈالیں اور گرم کرنے کے بعد اس میں لہسن اور ادرک کا پیسٹ ڈال کر ہلکا سنہرا ہونے تک بھون لیں۔ اب اس میں پیاز' کاجو اور ناریل کا پیسٹ ڈال کر ہلکی آنچ پر بھونیں اور چمچ ہلاتی رہیں۔ مصالحوں کے بھورا ہونے پر اس میں ٹماٹر کا رس' کالی مرچ' سرخ مرچ' نمک اور چینی ڈال کر پکائیں۔ جب یہ گاڑھا ہو جائے تو اس میں پنیر کے ٹکڑے ڈال دیں۔ پنیر ڈالنے سے یہ پھر پتلا ہو جائے گا اب بادام کی گریاں اس میں ڈال دیں اور تھوڑی دیر پکانے کے بعد آگ سے اتار لیں اور گرم گرم پیش کریں۔

279- دال کی عربی ڈش

دال ماش	❖)(❖	250 گرام
ادرک	❖)(❖	2 انچ کا ٹکڑا
ثابت سبز مرچ	❖)(❖	2 عدد
دودھ	❖)(❖	آدھا لیٹر
سرخ مرچ	❖)(❖	2 چمچ
زیرہ سفید	❖)(❖	آدھا چمچ
لونگ	❖)(❖	5 عدد

بڑی الائچی	❖ ⁞ ❖	2 عدد
ڈالڈا گھی	❖ ⁞ ❖	125 گرام
نمک	❖ ⁞ ❖	حسب پسند

دال کو رات کو پانی میں بھگو دیں۔ صبح مل مل کر دھولیں کہ سارے چھلکے اتر کر نکل جائیں اب دودھ ایک پتیلی میں ڈال کر چولہے پر چڑھائیں اور ساتھ ہی دال اور ایک کپ پانی بھی ڈال دیں اور دھیمی آنچ پر پکنے دیں۔ جب دال ادھ پکی ہو جائے تو نمک' مرچ اور سفید زیرہ ڈال دیں۔ کچھ دیر مزید پکانے کے بعد ادرک کونڈی میں کچل کر اور سبز مرچیں کاٹ کر ڈال دیں اور پکنے دیں۔ دیکھیں کہ دودھ خشک ہو رہا ہے تو تھوڑا اور دودھ ڈال کر اتنی دیر پکائیں کہ دال گل جائے اور دودھ بھی خشک ہو جائے۔ اب فرائی پان میں گھی گرم کر کے لونگ اور بڑی الائچی ڈال کر خوب کڑکڑائیں اور دال میں ڈال کر 5 منٹ کیلئے ڈھکن دے دیں۔ اوپر سبز دھنیا چھڑک کر پیش کریں۔

280- ادرک اور دال ماش

دال ماش	❖ ⁞ ❖	ایک پیالی
لہسن	❖ ⁞ ❖	سات جوئے
نمک	❖ ⁞ ❖	حسب ذائقہ
سرخ مرچ	❖ ⁞ ❖	ایک چمچ
سبز دھنیا	❖ ⁞ ❖	دو چمچ (کترا ہوا)
ہری مرچ	❖ ⁞ ❖	ایک چمچ (کٹی ہوئی)
ادرک	❖ ⁞ ❖	ایک چمچ (کٹی ہوئی)
ہلدی	❖ ⁞ ❖	ایک چوتھائی چمچ
گرم مصالحہ	❖ ⁞ ❖	آدھا چمچ
ڈالڈا گھی	❖ ⁞ ❖	چار چمچ

بغیر چھلکوں والی دال پکانے سے نصف گھنٹے اور چھلکوں والی دال دو گھنٹے قبل بھگو دیں۔ دیگچی میں گھی گرم کر کے پیاز سرخ کر لیں۔ اب اس میں پیا لہسن' نمک' مرچ اور

ہلدی ڈال کر بھون لیں۔ اب اس میں دال شامل کر لیں اور ادرک بھی ڈال دیں اور ایک پیالی پانی ڈال کر درمیانی آنچ پر پکنے دیں۔ جب دال گل جائے تو ڈش میں نکال کر اوپر گرم مصالحہ، ہری مرچ اور ہرا دھنیا چھڑک کر پیش کریں۔

281- بادی سے پاک چنے کی دال

چنے کی دال	❖ ❖	250 گرام
ادرک	❖ ❖	2 انچ کا ٹکڑا
لہسن	❖ ❖	8 جوئے
سبز مرچ	❖ ❖	2 عدد
پیاز	❖ ❖	2 عدد درمیانی
ٹماٹر	❖ ❖	2 عدد
مرچ	❖ ❖	2 چمچ
نمک	❖ ❖	حسب پسند
ہلدی	❖ ❖	چٹکی بھر
گرم مصالحہ	❖ ❖	آدھا چمچ (پسا ہوا)
ڈالڈا گھی	❖ ❖	125 گرام

چنے کی دال کو دو گھنٹے پہلے پانی میں بھگو دیں۔ گھی میں پیاز بادامی رنگت ہونے تک تل لیں پھر ادرک، لہسن، سبز مرچ والا پسا مصالحہ اور ٹماٹر کاٹ کر ڈال کر اچھی طرح بھونیں۔ اب دال ڈال کر چمچ سے دو تین منٹ تک ہلائیں پھر تقریباً ایک لیٹر پانی ڈال کر پکنے دیں۔ جب ابال آ جائے تو آنچ دھیمی کر دیں اور پکنے دیں آدھ گھنٹہ بعد دیکھیں اگر دال گل گئی ہے تو اتار لیں اور گرم مصالحہ چھڑک دیں۔

282- مغلئی دال

ارہر، چنے، مسور کی دال	❖ ❖	آدھا، آدھا کپ
راجماہ	❖ ❖	آدھا کپ

پیاز	❖ ❖	ایک عدد
ادرک	❖ ❖	2 انچ کا ٹکڑا
ٹماٹر	❖ ❖	2 عدد
ہلدی	❖ ❖	ایک چمچ
گرم مصالحہ زیرہ	❖ ❖	ایک ایک چمچ
ہرا دھنیا	❖ ❖	آدھی گٹھی (کترا ہوا)
ثابت مرچ	❖ ❖	2 عدد (سوکھی)
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖ ❖	دو بڑے چمچ

سب دالوں کو صاف کر کے بھگو دیں اور چار گھنٹوں کے بعد ککر میں ایک لیٹر پانی میں ڈال کر چولہے پر چڑھا دیں ساتھ ہی تھوڑا سا نمک بھی ڈال دیں۔ یہ دالیں تقریباً آدھ گھنٹے میں گل جائیں گی تب ککر اتار کر رکھ لیں۔ اب ایک دوسرے برتن میں کوکنگ آئل گرم کریں اور اس میں پیاز کو باریک کتر کر ڈالیں براؤن ہونے تک تل لیں۔ اب اس میں ادرک اور ٹماٹر بھی ڈال دیں اور بھونیں پھر گلی ہوئی دالیں اس میں شامل کر دیں اور تھوڑی دیر چمچ چلانے کے بعد برتن کو آنچ پر سے اتار لیں۔ اب فرائی پان میں ثابت مرچیں زیرہ لہسن وغیرہ گھی میں تل لیں اور دالوں کو تڑکا لگائیں اور 5 منٹ کیلئے ڈھکن دے دیں پھر ہرا دھنیا چھڑک کر پیش کریں۔

283- ثابت مونگ کی دال

ثابت مونگ کی دال	❖ ❖	آدھ کلو
پیاز	❖ ❖	ایک عدد
ادرک	❖ ❖	ایک چمچ (پسا ہوا)
ٹماٹر	❖ ❖	ایک عدد (کاٹ لیں)
سرخ مرچ	❖ ❖	ایک چمچ
نمک	❖ ❖	ایک چمچ
ہلدی	❖ ❖	چٹکی بھر

ڈالڈا گھی	❖)(❖	2 چمچ

پیاز باریک لچھے دار کاٹ لیں۔ گھی گرم کر کے پیاز بادامی رنگت ہونے تک تلیں۔ پھر ٹماٹر اورک' لہسن' نمک' مرچ اور ہلدی ڈال کر پانی کا چھینٹا دے کر بھونیں۔ مصالحہ بھن جائے اور اس کی بو ختم ہو جائے تو دال مونگ دھو کر ڈال دیں۔ 10 منٹ دال بھوننے کے بعد ایک کپ پانی ڈال دیں اور آنچ دھیمی کر کے پکنے دیں۔ جب دال گل جائے اور پانی خشک ہو جائے تو اتار لیں اور پیش کریں۔

284- ثابت مسور کا سالن

ثابت مسور	❖)(❖	آدھ کلو
سرخ مرچ	❖)(❖	2 چمچ
نمک	❖)(❖	ڈیڑھ چمچ
ہلدی	❖)(❖	چٹکی بھر

مسور چن کر 3 مرتبہ پانی سے دھولیں۔ ایک دیگچی میں تقریباً ایک لیٹر پانی ابلنے کیلئے رکھ دیں جب دو تین ابال آ جائیں تو دھلے مسور ان میں ڈال دیں۔ ساتھ ہی نمک' مرچ' ہلدی ڈال دیں اور آدھ گھنٹہ پکنے دیں۔ جب دیکھیں کہ مسور گل گئے ہیں تو تڑکا لگا دیں۔ فرائی پان میں گھی گرم کر کے پیاز' لہسن اور ادرک ڈال کر براؤن ہونے تک فرائی کریں۔ پھر پکے ہوئے مسور میں ڈال کر 3 منٹ کیلئے ڈھکن دے دیں۔

285- دال گوشت اور سبزی

چھوٹا گوشت	❖)(❖	آدھ کلو
مسور کی دال	❖)(❖	ایک کپ
بینگن' گھیا کدو' پیاز	❖)(❖	ایک' ایک عدد
ڈالڈا گھی	❖)(❖	250 گرام
سرخ مرچ	❖)(❖	2 چمچ
نمک' گرم مصالحہ	❖)(❖	ایک' ایک چمچ

ہرا دھنیا	✤ ✤	آدھی گٹھی
ادرک	✤ ✤	2 انچ کا ٹکڑا
لہسن	✤ ✤	8 جوئے
ٹماٹر	✤ ✤	2 عدد

گھی گرم کر کے پیاز تلیں جب پیاز رنگت بدلنے لگے تو گوشت ڈال کر خوب بھونیں پھر نمک' مرچ' ادرک' لہسن' ٹماٹر اور گرم مصالحہ ڈال دیں اور اچھی طرح بھونیں۔ بھونتے ہوئے پانی کا چھینٹا دیتی جائیں تا کہ مصالحہ جلے نہیں۔ خوب بھون کر پانی ڈال دیں کہ گوشت گل جائے۔ دال دھو لیں اور 10 منٹ کیلئے بھگو دیں۔ گھیا کدو کو کدوکش کر لیں اور بینگن باریک کاٹ کر دال کے ساتھ ہی ابالنے کے لئے رکھ دیں۔ جب یہ گل جائیں تو بلینڈر میں یا مدھانی سے گھوٹ لیں۔ اب یہ دالیں پکے ہوئے گوشت میں ملا دیں اور 5 منٹ پکنے دیں۔ پھر تھوڑے گھی میں پیاز سرخ کر کے تڑکا لگائیں اور اوپر سبز دھنیا چھڑک کر پیش کریں۔

286- مسور کے پیاز پکوڑے

دال مسور	❖)(❖	آدھ کلو
پیاز	❖)(❖	2 عدد
ادرک	❖)(❖	ایک انچ (پسا ہوا)
ہرا دھنیا	❖)(❖	آدھی گٹھی
ہری مرچ	❖)(❖	4 عدد
نمک، سرخ مرچ	❖)(❖	ایک ایک چمچ
ڈالڈا گھی	❖)(❖	حسب ضرورت

دال 2 گھنٹے کے لیے بھگو دیں پھر سل پر پیس لیں۔ اس میں پسا ہوا پیاز ہری مرچ، دھنیا اور باقی مصالحے ملا لیں۔ کڑاہی میں گھی گرم کریں اور چمچ بھر بھر کر دال والا آمیزہ گھی میں ڈالتی جائیں۔ پکوڑے ایک جانب سے سرخ ہو جائیں تو پلٹ کر دوسری طرف سے بھی سرخ کر لیں۔ لیجئے پیازی پکوڑے تیار ہیں۔

287- اجوائن پکوڑے

بیسن	❖)(❖	ایک پیالی
پیاز	❖)(❖	ایک عدد
ثابت دھنیا	❖)(❖	ایک چمچ
اجوائن	❖)(❖	چٹکی بھر
میٹھا سوڈا	❖)(❖	آدھا چمچ
نمک مرچ	❖)(❖	حسب پسند
ہری مرچ	❖)(❖	2 عدد (باریک کاٹیں)
ہرا دھنیا	❖)(❖	تھوڑا سا
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)(❖	حسب ضرورت

بیسن کو تھوڑے پانی میں گھول لیں کہ یہ گاڑھا رہے۔ ثابت دھنیا دھو لیں اور باقی سارے مصالحے کے ساتھ بیسن میں ڈال دیں۔ کٹا پیاز ہری مرچ، ہرا دھنیا اور میٹھا سوڈا بھی ملا دیں اور چمچ سے کچھ پھینٹ لیں کہ سارا آمیزہ یکجان ہو جائے اب اس آمیزے کو دس پندرہ منٹ کیلئے رکھ دیں۔ کڑاہی میں گھی کڑکڑائیں اور تھوڑے تھوڑے

پکوڑے ڈال کر سرخی مائل ہونے تک تلیں اور نکالتی جائیں۔ مچھلی پکوڑے تیار ہیں۔

288- سبزی پکوڑے

بیسن	❖)(❖	ایک پیالی
میدہ	❖)(❖	ایک چمچ
میٹھا سوڈا	❖)(❖	آدھا چمچ
نمک، مرچ	❖)(❖	حسب پسند
سبزی	❖)(❖	جو آپ کو پسند ہو

بیسن میں میدہ، میٹھا سوڈا اور نمک مرچ ملا کر پانی سے گھول لیں۔ یہ آمیزہ نہ تو زیادہ گاڑھا ہو اور نہ ہی پتلا ہو۔ پکوڑوں کیلئے مختلف سبزیاں استعمال کر سکتی ہیں۔ اب جس سبزی سے آپ پکوڑے بنانا چاہتی ہیں۔ اسے بیسن میں ڈبوئیں کہ وہ بیسن میں اچھی طرح لتھڑ جائے۔ اب اسے کڑاہی میں کڑکڑاتے گھی میں ڈال کر تل کر نکالتی جائیں۔ آلو اور گوبھی ہو تو زیادہ تلیں۔

289- ٹیسٹی پوٹیٹو

آلو	❖)(❖	ایک کلو
پیاز	❖)(❖	3 عدد
ہری مرچ	❖)(❖	2 عدد
پودینہ	❖)(❖	آدھی گٹھی
نمک	❖)(❖	ایک چمچ
ہلدی	❖)(❖	چوتھائی چمچ
چاٹ مصالحہ	❖)(❖	حسب ذائقہ
ڈالڈا گھی	❖)(❖	2 چمچ
لیموں	❖)(❖	2 عدد

آلو اتنا ابالیں کہ نیم پکے ہو جائیں۔ چھیل کر درمیانے ٹکڑے کاٹ لیں۔ پیاز کو خربوزے کی پھانکوں کی طرح کاٹ کر پرت پرت علیحدہ کر لیں۔ دیگچی میں گھی گرم کریں اور پیاز، نمک اور ہلدی ڈال کر دھیمی آنچ پر ایک منٹ تل کر آلو بھی شامل کر دیں اور چمچ چلاتے ہوئے تلیں۔ آلو سرخی مائل ہوں تو نکال لیں۔ آلو ایک بڑے پیالے میں ڈال کر

ہری مرچ باریک کاٹ کر اور پودینے کے پتے کتر کر ڈالیں اوپر چاٹ مصالحہ چھڑک کر لیموں نچوڑ لیں۔

290- چٹپٹے کالے چنے

کالے چنے	❖ ⁑ ❖	ایک کلو
ثابت سرخ مرچ	❖ ⁑ ❖	8 عدد
کالا نمک	❖ ⁑ ❖	آدھا چمچ
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖ ⁑ ❖	آدھا کپ
گرم مصالحہ	❖ ⁑ ❖	ایک چمچ
لیموں	❖ ⁑ ❖	2 عدد
ہرا دھنیا	❖ ⁑ ❖	چند پتے

کالے چنے رات کو پانی میں بھگو دیں صبح چھن لیں اور پریشر ککر میں ڈال کر نمکین پانی میں تقریباً آدھ گھنٹہ ابلنے دیں کہ چنے گل جائیں پھر اتار کر پانی نکال دیں اور چنے علیحدہ رکھ دیں۔ ثابت سرخ مرچ کو توے پر ہلکا بھون کر سل پر موٹا پیس لیں۔ نمک اور کالا نمک بھی مرچ میں ملا دیں۔ کڑاہی میں آئل گرم کر کے نمک مرچ اور گرم مصالحہ ڈال کر ایک دو بار چمچ چلائیں پھر کالے چنے ڈال دیں۔ چند منٹ چمچ چلائیں کہ مصالحہ چنوں سے لگ جائے اتار کر لیموں نچوڑ لیں۔ پودینے کے پتے ڈال کر پیش کریں۔

291- خستہ نمک پارے

میدہ	❖ ⁑ ❖	ایک پیالی
مکھن	❖ ⁑ ❖	2 چمچ
نمک	❖ ⁑ ❖	آدھا چمچ
کالا زیرہ	❖ ⁑ ❖	چٹکی بھر (پسا ہوا)
ڈالڈا گھی	❖ ⁑ ❖	حسب ضرورت

ان تمام اشیاء کو تھوڑے پانی سے گوندھ لیں کہ سخت رہے۔ اب اسے بیلن سے روٹی کی طرح بیل لیں اور تیز چاقو سے نمک پاروں کی طرح کاٹ لیں۔ کڑاہی میں گھی تیز گرم کر کے نمک پارے تل لیں۔ جب براؤن ہو جائیں تو اتار لیں اور گرم گرم چائے کے ساتھ پیش کریں۔

292- پوٹیٹو پیٹز

آلو	✤)(✤	750 گرام
مکئی کے دانے	✤)(✤	پونا کپ
انڈہ	✤)(✤	ایک عدد (زردی)
سبز پیاز کے ڈنٹھل	✤)(✤	3 عدد
نمک، سفید زیرہ	✤)(✤	آدھا آدھا چمچ
سبز مرچ	✤)(✤	2 عدد
سرخ مرچ	✤)(✤	حسب پسند
رس کا چورا	✤)(✤	پونا کپ
ڈالڈا گھی	✤)(✤	حسب ضرورت

آلو ابال کر چھلکے اتار کر کچل لیں۔ مکئی کے دانے بھی ابال لیں کہ خوب نرم ہو جائیں انہیں کچلے ہوئے آلوؤں میں ملا دیں۔ سبز پیاز اور سبز مرچ باریک کاٹ کر آلوؤں میں ڈال دیں۔ نمک اور انڈے کی زردی بھی آلوؤں میں ڈال دیں۔ زیرے کو توے پر ذرا سا بھون کر آمیزے میں شامل کریں اور ہاتھ سے تمام اشیاء کو یکجان کر لیں۔ اب آلوؤں کی گول پیٹز بنالیں اوران پر ڈبل روٹی کا چورا لگا کر گہرے پان میں گھی تلیں جب ایک طرف سے سرخ ہو تو چمچ سے پلٹ کر دوسری طرف بھی سرخ کر لیں۔

293- فرنچ ٹوسٹ

ڈبل روٹی کے سلائس	✤)(✤	4 عدد
دودھ	✤)(✤	ایک کپ
انڈے	✤)(✤	3 عدد
ونیلا ایسنس	✤)(✤	آدھا چمچ
چینی	✤)(✤	ایک چمچ
نمک	✤)(✤	چٹکی بھر
ڈالڈا گھی	✤)(✤	دو چمچ

انڈے خوب اچھی طرح پھینٹیں کہ پھول جائیں اب اس میں دودھ، چینی، نمک اور ونیلا ایسنس ڈال کر مزید پھینٹیں۔ ایک بڑی پلیٹ میں ڈبل روٹی کے سلائس بچھا کر

انڈوں کا آمیزہ ان پر ڈال دیں۔ سلائس احتیاط سے الٹ پلٹ دیں کہ آمیزہ سلائس کے دونوں طرف لگ جائے اور سلائس ٹوٹنے نہیں۔ پلیٹ کو رات بھر کے لئے فریج میں رکھ دیں کہ اس سے آمیزہ اچھی طرح سلائسوں میں جذب ہو جائے اور سلائس خشک بھی ہو جائیں اب فرائی پان میں گھی ڈال کر سلائس تل لیں۔ جب سلائس ایک طرف سے ہلکا براؤن ہو جائے تو پلٹا کر دوسری طرف سے بھی براؤن کر لیں۔

294- کاغذی سموسے

قیمہ	❖)(❖	ایک کلو
ٹماٹر پیاز	❖)(❖	250 گرام
ادرک	❖)(❖	2 انچ کا ٹکڑا
سبز مرچ	❖)(❖	4 عدد
سبز دھنیا	❖)(❖	آدھی گٹھی
میدہ	❖)(❖	آدھی پیالی
ڈالڈا گھی	❖)(❖	حسب ضرورت
مرچ' نمک	❖)(❖	حسب ذائقہ

نمک مرچ ڈال کر قیمہ گلا لیں اور بھون لیں۔ اس کے بعد تمام ہرا مصالحہ اور ٹماٹر باریک باریک کاٹ کر قیمے میں شامل کر دیں۔ میدے میں ایک دو چمچ گھی اور تھوڑا سا نمک ڈال کر اسے سخت گوندھ لیں اور باریک بیل کر بڑی بڑی روٹیاں بنا لیں۔ پھر سیدھا کاٹ کر کنارے ملا کر تکون نما بنا کر اس میں مصالحہ اور قیمہ بھر دیں اور کسی ٹرے میں فاصلے فاصلے پر رکھ کر فریز کر لیں۔ اب جب بھی ضرورت پڑے۔ نکال کر ہلکی آنچ پر تل لیں بے حد لذیذ اور خستہ سموسے تیار ہوں گے۔

295- قیمے والے اجوائنی سموسے

قیمہ' میدہ	❖)(❖	آدھا آدھا کلو
پیاز	❖)(❖	دو عدد
سبز مرچ	❖)(❖	4 عدد
پسی ہوئی ادرک' لہسن	❖)(❖	ایک' ایک چمچ
پسی ہوئی کالی مرچ' اجوائن	❖)(❖	آدھا' آدھا چمچ

ڈالڈا گھی	✤ ⁞ ✤	4 بڑے چمچ
نمک	✤ ⁞ ✤	ایک چمچ
ڈالڈا گھی	✤ ⁞ ✤	آدھی پیالی

میدہ میں گھی اجوائن اور نمک ملا کر پانی سے گوندھ لیں اور میدہ ذرا سخت رکھیں۔ اب قیمہ دھو کر گھی میں ڈال کر بھون لیں۔ بھونتے وقت اس میں لہسن ادرک نمک کالی مرچ ہری مرچ اور پیاز ڈال دیں۔ پھر پانی ڈال کر گلا لیں قیمہ گل جائے تو بھونیں یہاں تک کہ پانی خشک ہو جائے۔ اب میدہ والے آمیزے کے چھوٹے چھوٹے پیڑے بنا کر انہیں بیل لیں اور درمیان میں سے کاٹ کر تکون نما بنا لیں اور ان میں قیمہ بھر دیں۔ کناروں کو پانی لگا کر بند کر دیں اور کڑاہی میں تل لیں۔

296- چکن سینڈوچ

ڈبل روٹی	✤ ⁞ ✤	ایک عدد
مرغی	✤ ⁞ ✤	چند بوٹیاں
ڈالڈا گھی	✤ ⁞ ✤	حسب ضرورت
ثابت گرم مصالحہ	✤ ⁞ ✤	حسب ضرورت
پسی ہوئی کالی مرچ	✤ ⁞ ✤	ایک چمچ
نمک	✤ ⁞ ✤	آدھا چمچ

مرغی کی بوٹیوں میں نمک گرم مصالحہ اور تھوڑا سا پانی ڈال کر گلنے کیلئے چولہے پر رکھ دیں۔ مرغی گل جائے تو بوٹیوں کے ریشے الگ کر لیں۔ مکھن اور کالی مرچ ملا کر یکجان کر لیں۔ ڈبل روٹی کے سلائس کے کناروں کو تیز چھری سے کاٹ دیں اور ان پر مکھن اور کالی مرچ کا آمیزہ لگا دیں۔ اب ان پر مرغی کی بوٹیاں پھیلا دیں اوپر دوسرا سلائس رکھ دیں اور درمیان میں سے تکونی شکل میں کاٹ لیں۔

297- ویجی ٹیبل سینڈوچ

ڈبل روٹی	✤ ⁞ ✤	ایک عدد
ابلے مٹر	✤ ⁞ ✤	آدھی پیالی
گاجر	✤ ⁞ ✤	2 عدد
بند گوبھی	✤ ⁞ ✤	آدھا پھول

گاڑھی کریم	❖ ❖	پون پیالی
نیم ابلا انڈہ	❖ ❖	ایک عدد
ڈالڈا گھی	❖ ❖	دو چمچ
لیموں کا عرق	❖ ❖	ایک چمچ
کالی مرچ	❖ ❖	چوتھائی چمچ (پسی ہوئی)
نمک	❖ ❖	حسب ضرورت

تیز چھری سے ہر سلائس کے کنارے کاٹ لیں۔ بند گوبھی دھو کر باریک باریک کاٹ لیں۔ گاجر کدوکش کر لیں اور تھوڑے نمکین پانی میں ڈال کر ابال لیں۔ مٹر بھی ابال کر چھیل لیں۔ اب نیم ابلے انڈے' مکھن' لیموں کا رس' نمک' گاڑھی کریم اور کالی مرچ کا پیسٹ تیار کر کے توس کے ایک طرف لگائیں اور درمیان میں سبزیاں رکھ کر اوپر دوسرا توس رکھ دیں۔

298- چکن برگر

برگر بن	❖ ❖	4 عدد
مرغ کا پکا قیمہ	❖ ❖	2 کپ
پیاز	❖ ❖	2 بڑے (لچھے کاٹ لیں)
ٹماٹو کیچپ	❖ ❖	حسب پسند
ڈالڈا گھی	❖ ❖	حسب ضرورت

تیز چھری سے بن کو درمیان سے 2 ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ گھی توے پر ڈال کر بن کو دونوں طرف سے تل لیں۔ پکا قیمہ ایک ٹکڑے پر پھیلا کر اوپر پیاز کے لچھے رکھیں۔ پھر ٹماٹو کیچپ ڈال کر دوسرا ٹکڑا اوپر رکھ کر موئی کاغذ میں لپیٹ کر پیش کریں۔

299- سویٹ برگر

برگر بن	❖ ❖	2 عدد
ماش کی دال	❖ ❖	250 گرام
چینی	❖ ❖	ایک کپ
ڈالڈا گھی	❖ ❖	ایک کپ

دال بھگو کر باریک پیس لیں۔ چینی کا ایک تار کا شیرہ پکا لیں۔ دال کڑاہی میں

تل کر سرخ کر لیں اور شیرے میں ڈال کر نکال لیں۔ اب اسے دو توسوں کے درمیان رکھ کر چٹنی یا سلاد کے ساتھ پیش کریں۔

300- بیسنی لونگ چڑے

بیسن	✤ ✤	ایک کلو
ثابت سرخ مرچ	✤ ✤	10 عدد
لہسن	✤ ✤	ایک پوتھی
سفید زیرہ	✤ ✤	ایک چمچ
پیاز	✤ ✤	ایک عدد
نمک	✤ ✤	حسب ذائقہ
ڈالڈا گھی	✤ ✤	حسب ضرورت

مرچ، پیاز اور نمک کو خوب باریک پیس لیں۔ اب ایک برتن میں بیسن ڈالیں اور اس میں پسا ہوا مصالحہ ڈال دیں۔ پھر تھوڑا پانی ملا کر خوب پھینٹیں تاکہ بیسن چھلکیوں جیسا ہو جائے۔ اب کڑاہی میں گھی گرم کر کے اس میں بیسن کی چھلکیاں بنا کر تل لیں۔ جب یہ لونگ چڑے بادامی رنگ کے ہو جائیں تو نکال کر پانی میں ڈبوتی جائیں اور چند منٹوں بعد ہی نکالتی جائیں اس طرح سب لونگ چڑے تل لیں۔

301- کوکونٹ بسکٹ

میدہ	✤ ✤	ایک پیالی
ناریل	✤ ✤	تین چمچ (پسا ہوا)
انڈہ	✤ ✤	آدھا (پھینٹا ہوا)
چینی	✤ ✤	تین چمچ (پسی ہوئی)
نمک	✤ ✤	ایک چٹکی
ڈالڈا گھی	✤ ✤	چار چمچ

میدہ، چینی اور نمک ملا کر چھان لیں۔ اب اس میں گھی اور پسے ناریل کی آدھی مقدار ملا کر ٹھنڈے پانی سے گوندھ لیں اگر آمیزہ نرم ہو تو فریج میں رکھ کر سخت کر لیں۔ اب اس کی روٹی بیل کر بسکٹ کی شکل میں چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کاٹ لیں۔ اوون ٹرے کو ہلکا سا گھی لگا کر اس میں بسکٹ رکھیں اور ہر بسکٹ کے اوپر انڈے کی معمولی مقدار لگا

کر اوپر ناریل چھڑک دیں۔ اب انہیں پندرہ سے تیس منٹ تک اوون میں درمیانے درجہ حرارت پر بیک ہونے دیں۔ لیجئے مزیدار بسکٹ تیار ہیں۔

302- سادئی سویٹ چاکلیٹ بسکٹ

میدہ	✤ ✤	ایک پیالی
چاکلیٹ	✤ ✤	آدھا چمچ
ڈالڈا گھی	✤ ✤	چار چمچ
بیکنگ پاؤڈر	✤ ✤	آدھا چمچ
کارن فلور	✤ ✤	دو چمچ
نمک	✤ ✤	ایک چٹکی
پسی ہوئی چینی	✤ ✤	چار چمچ
کوکو	✤ ✤	ایک چمچ

کارن فلور، نمک، کوکو، چینی، میدہ اور بیکنگ پاؤڈر ملا کر چھان لیں۔ اب ان میں چاکلیٹ اور گھی شامل کر کے نرم گوندھ لیں اور ایک چوتھائی انچ موٹی روٹی بیل کر بسکٹ کی شکل میں کاٹ لیں۔ اب اوون ٹرے کو چکنا کر کے اس میں بسکٹ سجا کر پندرہ سے بیس منٹ تک اوون میں درمیانی آنچ پر رکھ دیں۔

303- سوجی کے بسکٹ

سوجی	✤ ✤	تین چمچ
میدہ	✤ ✤	ایک پیالی
چینی	✤ ✤	تین چمچ
ڈالڈا گھی	✤ ✤	چھ چمچ
نمک	✤ ✤	چٹکی بھر

مکھن اور چینی کو ملا کر پھینٹ لیں۔ چینی گھلنے سے گھی نرم ہو جائے گا۔ اب میدہ، سوجی اور نمک کو ملا کر چھان لیں اور ان میں گھی اور چینی کا آمیزہ ملا دیں اور تھوڑا سا پانی ڈال کر نرم گوندھ لیں۔ تھوڑی دیر بعد اسے روٹی کی طرح بیل لیں اور بسکٹوں کے سانچے میں ڈال کر کاٹ لیں۔ اب انہیں اوون میں رکھ کر پندرہ بیس منٹ پکائیں۔ لیجئے مزیدار بسکٹ تیار ہیں۔ چائے کے ساتھ پیش کریں۔

304- سالٹی زیرہ بسکٹ

میدہ	❖ ❖	ڈیڑھ پیالی
سفید زیرہ	❖ ❖	آدھا چمچ
نمک	❖ ❖	آدھا چمچ
ڈالڈا گھی	❖ ❖	آدھی پیالی
پسی ہوئی چینی	❖ ❖	دو چمچ

میدہ' چینی' زیرے اور نمک کو ملا لیں۔ اب گھی ڈال کر اچھی طرح مل کر گوندھ لیں۔ اب اسے گول بیل کر بسکٹ کی شکل میں کاٹ لیں اور درمیانے درجہ حرارت پر اوون میں پندرہ سے بیس منٹ تک پکائیں۔

305- کلرفل پی نٹ بسکٹ

میدہ	❖ ❖	3 پیالی
چینی	❖ ❖	ڈیڑھ پیالی (پسی ہوئی)
ڈالڈا گھی	❖ ❖	ایک پیالی
انڈہ	❖ ❖	ایک عدد
نمک	❖ ❖	چوتھائی چمچ
بادام' مونگ پھلی کا چورا	❖ ❖	ایک پیالی
کوکو	❖ ❖	ایک چوتھائی چمچ

میدے اور کوکو کے علاوہ تمام اشیاء ملا کر گوندھ لیں اگر ضرورت محسوس کریں تو ایک دو چمچ دودھ ڈال سکتی ہیں۔ اس گندھے میدے کے دو حصے کر لیں۔ ایک حصے میں کوکو شامل کر کے دوبارہ اچھی طرح گوندھ لیں اور سارا میدہ فریج میں گھنٹہ بھر کے لئے ڈھانک کر رکھ دیں۔ اب بغیر کوکو والے میدے کو لمبائی کے رخ بیلیں اس کے اوپر آدھا میدہ چھڑک دیں۔ اب اسی طرح کوکو ملے میدے کو بیل لیں اور باقی میدہ اس کے اوپر چھڑک دیں۔ اب کوکو ملے حصے کو اٹھا کر سادہ حصے کے اوپر رکھ دیں اسے رول کریں اور باریک ململ میں لپیٹ کر فریج میں اتنی دیر کے لئے رکھیں کہ ٹھنڈا ہو کر سخت ہو جائے۔ اب تیز چھری سے اس کے آدھے انچ کے ٹکڑے کاٹ لیں اور اوون میں بیک کریں۔ لیجئے مزیدار بسکٹ تیار ہیں۔ گرم گرم چائے کے ساتھ پیش کریں۔

306- ونیلا سویٹ بسکٹ

میدہ	❖)(❖	225 گرام
چینی	❖)(❖	115 گرام (پسی ہوئی)
ڈالڈا گھی	❖)(❖	115 گرام
نمک	❖)(❖	چٹکی بھر
ونیلا ایسنس	❖)(❖	چند قطرے
انڈہ	❖)(❖	ایک عدد

میدے میں نمک ملائیں۔ چینی اور گھی کو ایک بڑے پیالے میں اچھی طرح ملائیں کہ یکجان ہو جائے تو انڈہ اس میں ڈال دیں اور پھینٹیں۔ اب اسے میدے میں ملا دیں اور حسب ضرورت دودھ ڈال کر گوندھ لیں۔ ونیلا خوشبو بھی ڈال دیں۔ اب اس آمیزے کو ایک انچ کا آٹھواں حصہ موٹا بیل لیں اور تیز چھری سے کاٹ کر بسکٹ کی شکل دے دیں۔ اب بسکٹوں کو بیکنگ ٹرے پر رکھیں اور 350 فارن ہائیٹ پر 20 منٹ کے لئے بیک کر لیں۔ لیجئے ونیلا بسکٹ تیار ہیں۔

307- ٹیسٹی مٹن رولز

ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)(❖	3 چمچ
گوشت	❖)(❖	200 گرام (پیس لیں)
بند گوبھی	❖)(❖	2 پیالی (باریک کاٹیں)
ہری مرچ	❖)(❖	2 پیالی (باریک کاٹیں)
سویا ساس	❖)(❖	ایک چمچ
نمک	❖)(❖	آدھ چمچ
میدہ	❖)(❖	ایک چمچ
میدہ	❖)(❖	2 پیالی
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)(❖	حسب ضرورت

کوکنگ آئل گرم کر کے اس میں گوشت براؤن کر لیں۔ گوشت نکال کر دوبارہ 3 چمچ کوکنگ آئل گرم کریں اور گوبھی اور ہری مرچ کو 2 منٹ پکائیں۔ پھر گوشت، سویا ساس اور نمک ملا دیں۔ ایک کھانے کا چمچ میدہ پانی میں ملا ہوا شامل کریں اور تھوڑی دیر

پکا کر ٹھنڈا ہونے دیں۔ فرائی پین کو تیل سے چکنا کریں۔ دو پیالی میدہ دو پیالی پانی میں خوب ملائیں۔ تھوڑا سا آمیزہ توے پر ڈالیں اور پوری کی طرح پھیلائیں۔ پھر آہستگی سے اتار لیں۔ اسی طرح ساری پوریاں تیار کر لیں۔ ایک پوری کے درمیان میں تھوڑا سا گوشت کا آمیزہ رکھیں اور کنارے موڑ دیں۔ کناروں پر دو چائے کے چمچ میدے میں ایک چمچ پانی ملا کر تھوڑا سا لگائیں تاکہ کنارے جڑ جائیں۔ اب کڑھائی میں کوکنگ آئل گرم کریں اور یہ رول سنہری رنگ کے تل لیں۔

308- پوٹیٹو اینڈ مٹن پائی

قیمہ	❖)(❖	ڈیڑھ پیالی (ابلا ہوا)
ہری پیاز	❖)(❖	ایک عدد (باریک کاٹیں)
ادرک	❖)(❖	ایک ٹکڑا (باریک کاٹیں)
لہسن	❖)(❖	4 جوئے (باریک کاٹیں)
ہری مرچ	❖)(❖	2 عدد (کاٹ لیں)
نمک	❖)(❖	ایک چوتھائی چمچ
آلو	❖)(❖	4 عدد (ابال لیں)
ڈالڈا گھی	❖)(❖	ایک چمچ
دودھ	❖)(❖	آدھ پیالی
انڈا	❖)(❖	ایک عدد
کارن فلور	❖)(❖	ایک چمچ

گھی گرم کر کے پیاز ادرک لہسن اور ہری مرچ ڈال دیں۔ پھر قیمہ ملا کر ہلکی آنچ پر بھونیں۔ آلو کا بھرتا بنا کر دودھ میں ملا دیں۔ اب ایک پائی ڈش میں قیمہ ڈال کر اوپر آلو رکھیں۔ انڈوں میں کارن فلور پھینٹ کر آلوؤں کے اوپر تہ جمائیں۔ اس کے بعد انہیں اوون میں رکھ دیں اور سرخ ہونے پر نکال لیں۔

309- کریم مایونیز سینڈوچ

کریم	❖)(❖	2 پیالی
ڈبل روٹی	❖)(❖	ایک عدد (بڑی)
ٹماٹو ساس	❖)(❖	آدھ پیالی

قیمہ	❖ ❖	ایک پیالی
مایونیز ساس	❖ ❖	ایک چوتھائی پیالی
نمک' کالی مرچ	❖ ❖	ایک ایک چوتھائی چمچ
انڈے	❖ ❖	4 (ہاف بوائلڈ)
سلاد کے پتے	❖ ❖	4 عدد (کٹے ہوئے)
کھیرا	❖ ❖	ایک عدد (کدوکش)

قیمے میں نمک مرچ اور مایونیز ملائیں۔ اس کے بعد انڈوں میں کھیرا ملا کر کانٹے سے پھینٹ لیں۔ ڈبل روٹی کے 3 ٹکڑے لمبائی کے رخ کریں۔ ایک ٹکڑے پر ٹماٹو ساس لگائیں۔ دوسرے پر انڈوں کا آمیزہ رکھ دیں۔ تیسرے پر قیمے کی تہ چڑھا دیں۔ ڈش میں سلاد کے چار پتے بچھائیں۔ ان پر ڈبل روٹی کے ٹکڑے اوپر تلے رکھ کر دبا دیں۔ اب کریم پھینٹیں۔ ڈبل روٹی کے چاروں طرف کریم کی تہ جمائیں اور اسے ایک گھنٹے کے لیے فریج میں رکھ دیں۔ پھر نکال کر معمول کے مطابق سلائس بنالیں۔

310- پنیر سینڈوچ

پنیر	❖ ❖	تین چوتھائی پیالی
انڈے	❖ ❖	4 عدد
ڈبل روٹی	❖ ❖	ایک عدد (بڑی)
ڈالڈا گھی	❖ ❖	حسب ضرورت
نمک	❖ ❖	ایک چوتھائی چمچ

ڈبل روٹی کے سلائس کاٹ لیں۔ ایک سلائس پر چھری سے مکھن لگائیں۔ دوسرے سلائس پر پنیر رکھیں۔ پھر دونوں سلائس ملا کر تکون کاٹ لیں۔ انڈوں کی سفیدی اور نمک خوب پھینٹ لیں۔ سینڈوچ پر انڈے کی سفیدی لگا کر اوون میں رکھ دیں۔ بادامی ہونے پر نکال لیں۔

311- کلیجی کے سینڈوچ

کلیجی کا ٹکڑا	❖ ❖	ایک چوتھائی کلو
ڈالڈا گھی	❖ ❖	حسب ضرورت
ڈبل روٹی	❖ ❖	ایک عدد

نمک	✤ ✤	ایک چوتھائی چمچ
لیموں کا رس' کالی مرچ	✤ ✤	آدھا آدھا چمچ
ٹماٹر	✤ ✤	ایک عدد
ہرا دھنیا' دودھ	✤ ✤	ایک ایک چمچ
پیاز	✤ ✤	ایک عدد

کلیجی میں تھوڑا پانی ڈال کر ابال لیں۔ گل جائے تو جھلی اتار کر چھری سے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کریں۔ اب آدھا گھی گرم کریں اس میں کلیجی' نمک' پیاز' ٹماٹر' کالی مرچ' ہرا دھنیا ڈال کر بھونیں۔ چند منٹ بعد اتار کر لیموں کا رس اور دودھ ڈال کر کانٹے سے پھینٹیں۔ ڈبل روٹی کے ایک سلائس پر مکھن لگا کر کلیجی رکھ دیں۔ اس پر دوسرا سلائس رکھ کر دبائیں۔

312- ایگ رولز

انڈے	✤ ✤	5 عدد
میدہ	✤ ✤	ایک پیالی
پانی	✤ ✤	آدھی پیالی
سویا ساس	✤ ✤	ایک چمچ
سرخ مرچ' نمک	✤ ✤	ایک' ایک چٹکی
پیاز	✤ ✤	ایک عدد (کاٹ لیں)
ہری مرچ	✤ ✤	2 عدد
ہرا دھنیا	✤ ✤	ایک چمچ (کاٹ لیں)
ڈالڈا کوکنگ آئل	✤ ✤	3 چمچ

دو انڈے پھینٹ لیں۔ پھر ان میں ایک چٹکی نمک' میدہ اور پانی آہستہ آہستہ ملا کر یکجان کر لیں۔ فرائی پین کو ہلکا سا چکنا کریں۔ 3 چمچ آمیزہ توے پر پھیلائیں۔ آنچ بالکل ہلکی رکھیں۔ ایک طرف سے سنہرا ہو جائے تو پلٹ دیں اور پھر اتار لیں۔ اس طرح تقریباً پانچ یا چھ ٹکیاں بنیں گی۔ 3 انڈے پھینٹیں۔ ان میں نمک' مرچ' سویا ساس' پیاز' ہری مرچ اور ہرا دھنیا ملا کر دوبارہ پھینٹیں اور پھر آملیٹ کی طرح تل لیں۔ آملیٹ کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کریں اور میدے کے درمیان تھوڑا سا رکھ کر رول کی طرح لپیٹ دیں۔ اسی طرح تمام رول تیار کریں اور گرم گرم پیش کریں۔

313- سالٹی سکرول رول

انڈے	❖ ⁜ ❖	4 عدد
میدہ	❖ ⁜ ❖	ایک پیالی
نمک	❖ ⁜ ❖	آدھ چمچ
پانی	❖ ⁜ ❖	آدھ پیالی
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖ ⁜ ❖	3 چمچ
قیمہ	❖ ⁜ ❖	2 پیالی (ابلا ہوا)
میدہ	❖ ⁜ ❖	ایک چمچ
نمک، چینی، سرکہ، ادرک، پیاز	❖ ⁜ ❖	ایک ایک چمچ
گاجر	❖ ⁜ ❖	ایک عدد
پالک	❖ ⁜ ❖	4 باریک ڈنڈیاں اور پتے
میدہ	❖ ⁜ ❖	ایک چمچ
پانی	❖ ⁜ ❖	2 چمچ

تین انڈوں میں نمک، میدہ اور پانی ملا کر پھینٹ لیں۔ فرائی پین ہلکا سا چکنا کریں اور اس میں ہلکی آنچ پر اس آمیزے کی بڑی سی ٹکیا بنا لیں۔ پالک اور گاجر علیحدہ علیحدہ ابال لیں۔ اب کوکنگ آئل گرم کر کے قیمہ بھون لیں۔ سرخ ہو جائے تو اتار کر ٹھنڈا کر لیں۔ ایک انڈا پھینٹ کر قیمے میں ملائیں۔ ایک چمچ میدہ بھی چھڑک دیں۔ پھر اس میں نمک، چینی، سرکہ، ادرک اور پیاز ڈال کر بھون لیں۔ اس کے بعد اس کے چار حصے کر لیں۔ انڈے کی ٹکیا پر قیمے کی تہ لگائیں۔ ایک طرف پالک کی ڈنڈی رکھیں اور دوسری طرف گاجر رکھ کر رول کر لیں۔ میدہ اور پانی کو گھول کر اس آمیزے سے رول کے درمیان کا حصہ جوڑ دیں۔ تمام رول اس طرح بنائیں۔ پھر ململ کے ٹکڑوں میں ان رولوں کو لپیٹ دیں۔ ایک برتن میں پانی گرم کریں۔ اس کے اوپر چھلنی رکھیں۔ چھلنی میں یہ رول کپڑے سمیت رکھ کر 20 منٹ تیز بھاپ میں پکائیں۔ اتار کر رول کو ٹھنڈا کریں۔

314- چائنیز آملیٹ

انڈے	❖ ⁜ ❖	6 عدد
مٹر، گاجر، آلو، جھینگا، نمک	❖ ⁜ ❖	ہر ایک چوتھائی پیالی

کالی مرچ	آدھ چمچ
بند گوبھی	ایک پتا (باریک کاٹیں)
ڈالڈا کوکنگ آئل	2 چمچ

انڈے پھینٹ لیں۔ پھر ان میں نمک، مرچ اور گوبھی کے ملا کر پھینٹیں اس کے بعد سبزیاں ڈال کر پھینٹیں اور پھر ہلکی آنچ پر آملیٹ کی طرح تل لیں۔

315- ملکی ایگز

انڈے	2 عدد
ڈالڈا گھی	حسب ضرورت
کالی مرچ، دودھ	آدھ آدھ چمچ
نمک	ایک چوتھائی چمچ

انڈوں میں نمک اور کالی مرچ ملا کر پھینٹیں۔ پھر مکھن ڈال کر پھینٹیں۔ اس کے بعد دودھ ملا کر پھینٹیں اور ہلکی آنچ پر پکائیں۔ چمچہ چلاتی رہیں۔ کسٹرڈ کی طرح گاڑھا ہو جائے تو اتار لیں۔ کانٹے سے پھینٹ کر توسٹ کے ساتھ پیش کریں۔

316- انگلش مایونیز

ڈالڈا کوکنگ آئل	آدھ پیالی
نمک	ایک چوتھائی چمچ
چینی، رائی، کالی مرچ	آدھ آدھ چمچ
سرکہ، لیموں کا رس	ایک ایک چمچ
انڈہ	ایک عدد
گرم پانی	ایک چمچ

نمک، چینی، کالی مرچ اور رائی پیالے میں ڈالیں۔ انڈہ توڑ کر پھینٹ لیں۔ آدھا انڈا مصالحے کے پیالے میں ڈالیں۔ ذرا ذرا سا کوکنگ آئل ڈال کر پھینٹتے جائیں۔ پھر لیموں کا رس، سرکہ اور پانی ڈالیں اور خوب پھینٹیں۔ مکسر میں ڈال کر پھینٹیں تو خوب گاڑھا اور اچھا بنے گا۔

317- سادہ فریش کیک

ڈالڈا گھی	آدھا کپ

میدہ	❖ ❖	2 کپ
بیکنگ پاؤڈر	❖ ❖	ڈیڑھ چمچ
چینی	❖ ❖	ڈیڑھ کپ
نمک	❖ ❖	آدھا چمچ
انڈے	❖ ❖	2 عدد
دودھ	❖ ❖	ایک کپ
ونیلا ایسنس	❖ ❖	ایک چمچ

گھی ہلکا گرم کر کے نرم کر لیں۔ میدہ، بیکنگ پاؤڈر اور نمک چھلنی میں دو تین مرتبہ چھانیں کہ سب اچھی طرح مل جائے۔ انڈے اچھی طرح پھینٹ لیں۔ ایک بڑے پیالے میں گھی ڈال کر اس میں تھوڑی تھوڑی کر کے چینی ڈال کر چمچ سے اچھی طرح ملا لیں کہ یکجان ہو جائے۔ ونیلا بھی ملا لیں۔ اب گھی میں تھوڑا تھوڑا کر کے میدہ اور پھینٹیں ساتھ انڈے اور دودھ ڈالتی جائیں اور چمچ سے خوب ملائیں کہ آمیزہ یکجان ہو جائے۔ کیک پین کو گھی لگا کر چکنا کریں اور اس کی تہہ کی اطراف میں کاغذ بچھا کر اس پر چکنائی لگا کر چکنا کر لیں اور کیک والا آمیزہ اس میں ڈال کر اوون میں بیک کریں۔ 177 سنٹی گریڈ پر 20 سے 30 منٹ میں کیک پک جائے گا۔

318- کشمش کیک

میدہ	❖ ❖	ڈیڑھ پیالی
چینی پسی ہوئی	❖ ❖	ایک پیالی
ڈالڈا گھی	❖ ❖	200 گرام
کشمش	❖ ❖	25 گرام
انڈے	❖ ❖	3 عدد
زردہ رنگ اور من پسند ایسنس	❖ ❖	حسب پسند
بیکنگ پاؤڈر	❖ ❖	ڈیڑھ چمچ

میدہ میں بیکنگ پاؤڈر ملا کر چھلنی سے چار پانچ بار چھان لیں اس طرح یہ میدے میں خوب مل جائے گا۔ انڈوں کی سفیدی اور زردی علیحدہ کر لیجئے اور انہیں علیحدہ علیحدہ خوب پھینٹیں کہ جھاگ سی بن جائے۔ ایک بڑے پیالے میں چینی اور مکھن کو ملا کر

خوب پھینٹیں کہ یکجان ہو جائیں۔ اب اس آمیزے میں انڈوں کی زردی اور سفیدی بھی ملا دیں اور میدہ تھوڑا تھوڑا کر کے اس میں ڈالیں اس دوران چمچ چلاتی رہیں کہ میدہ اچھی طرح مل جائے آخر میں کشمش ملا دیں۔ اب تیار شدہ آمیزے کو کسی من پسند سانچے میں ڈال کر 350 فارن ہیٹ پر اوون میں بیک کریں۔

319- ونیلا فروٹ کیک

میدہ	❖)(❖	125 گرام
چینی	❖)(❖	ایک پیالی (پسی ہوئی)
مربہ اشرفی	❖)(❖	75 گرام
کشمش	❖)(❖	آدھی پیالی
انڈے	❖)(❖	6 عدد
ونیلا ایسنس	❖)(❖	چند قطرے
بیکنگ پاؤڈر	❖)(❖	آدھا چمچ

میدے میں بیکنگ پاؤڈر ملا دیں۔ انڈوں کی زردی اور سفیدی علیحدہ علیحدہ پھینٹ لیں۔ میدے میں چینی اور گھی ملا کر اچھی طرح ملائیں کہ یکجان ہو جائیں۔ اب اس آمیزے میں انڈوں کی سفیدی ڈال کر چمچ سے اچھی طرح ملا لیں۔ اب صاف کی ہوئی کشمش اور مربہ اشرفی چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے انڈوں کی پھینٹی ہوئی زردی میں ملائیں اور یہ بھی میدے والے آمیزے میں شامل کر دیں۔ اب ایسنس کے چند قطرے ڈالیں۔ سانچے میں گھی لگا کر بیکنگ پیپر لگائیں اور سارا آمیزہ ڈال کر اوون میں رکھ دیں۔

320- چاکلیٹ ایگ کیک

میدہ	❖)(❖	250 گرام
چینی	❖)(❖	250 گرام (پسی ہوئی)
ڈالڈا گھی	❖)(❖	125 گرام
کوکو	❖)(❖	125 گرام
انڈے	❖)(❖	2 عدد
ایسنس (اپنی پسند کا)	❖)(❖	چند قطرے
بیکنگ پاؤڈر	❖)(❖	آدھا چمچ

دودھ	❖ ⋈ ❖	125 گرام

پسی ہوئی چینی میں گھی ملا لیں۔ انڈوں کی زردی اور سفیدی علیحدہ علیحدہ خوب پھینٹ لیں اور گھی کے آمیزے میں ملا دیں۔ میدے میں بیکنگ پاؤڈر ملا لیں۔ اب چینی مکھن اور انڈوں کے آمیزے میں میدہ تھوڑا تھوڑا کر کے شامل کرتے جائیں اور چمچ سے مسلسل ہلاتے رہیں۔ جب سارا میدہ مل جائے تو کوکو اور ایسنس بھی ملا دیں۔ سانچے میں خاکی کاغذ بچھا کر اسے گھی سے چکنا کریں اور آمیزہ سانچے میں ڈال کر اوون میں پکنے کے لئے رکھ دیں۔

321- مینگو کریم کیک

فائن آٹا (چھنا ہوا)	❖ ⋈ ❖	2 کپ
چینی	❖ ⋈ ❖	ایک کپ (پسی ہوئی)
کریم	❖ ⋈ ❖	ڈیڑھ کپ
آم کا گودا	❖ ⋈ ❖	2 کپ
انڈے	❖ ⋈ ❖	4 عدد
بیکنگ پاؤڈر	❖ ⋈ ❖	ایک چمچ

آٹے اور بیکنگ پاؤڈر کو ملا کر چھلنی میں 3 بار چھان لیں۔ آم کے گودے کو مکسر میں ڈال کر اچھی طرح ملا لیں۔ انڈے کی سفیدی کو خوب پھینٹیں کہ جھاگ سی بن جائے۔ ایک بڑے پیالے میں چینی اور کریم کو اچھی طرح ملائیں اور ایک ایک کر کے انڈوں کی زردیاں شامل کرتی اور پھینٹتی جائیں۔ اب اس میں آم کا گودا شامل کریں اور اچھی طرح ملائیں۔ آٹے کو تھوڑا تھوڑا کر کے شامل کریں۔ انڈوں کی سفیدی بھی ڈال دیں اور اچھی طرح پھینٹ لیں۔ اب کیک ٹرے کو چکنا کر کے اس پر خشک آٹا چھڑکیں اور کیک کا آمیزہ اس پر ڈال کر پہلے سے گرم اوون میں بیک کریں۔

322- مزیدار ہوم بسکٹ

میدہ	❖ ⋈ ❖	225 گرام
چینی	❖ ⋈ ❖	115 گرام (پسی ہوئی)
ڈالڈا گھی	❖ ⋈ ❖	115 گرام
نمک	❖ ⋈ ❖	چٹکی بھر

ایسنس (جو پسند ہو)	✤)(✤	چند قطرے
	✤)(✤	ایک عدد

میدے میں نمک ملائیں۔ چینی اور مکھن کو ایک بڑے پیالے میں اچھی طرح ملا کر اس میں انڈہ ڈال دیں اور پھینٹیں۔ اب اسے میدے میں ملا دیں اور حسب ضرورت دودھ ڈال کر گوندھ لیں۔ ایسنس بھی ڈال دیں۔ اب اس آمیزہ کو تھوڑا سا موٹا بیل لیں اور تیز چھری سے کاٹ کر بسکٹ کی شکل دے دیں۔ اب بسکٹوں کو اوون میں بیک کر لیں۔

323- چکن نوڈلز

مرغ	✤)(✤	ایک عدد (ڈیڑھ کلو)
نوڈلز	✤)(✤	ایک پیکٹ
بند گوبھی	✤)(✤	ایک عدد (کدوکش کر لیں)
گاجر	✤)(✤	4 عدد (کدوکش کر لیں)
کالی مرچ	✤)(✤	آدھا چمچ (پسی ہوئی)
سرکہ، سویا ساس	✤)(✤	2-2 چمچ
ہری مرچ	✤)(✤	4 عدد
نمک	✤)(✤	حسب پسند
ڈالڈا کوکنگ آئل	✤)(✤	3 چمچ
اجینو موتو	✤)(✤	ایک چمچ

مرغ کو 8 ٹکڑوں میں بنوائیں اور ابال کر گوشت ہڈی سے علیحدہ کر کے چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ ایک بڑی دیگچی کو آدھے سے زیادہ پانی سے بھر کر چولہے پر چڑھائیں جب پانی ابلنے لگے تو نوڈلز توڑ کر اس میں ڈال دیں اور ساتھ ہی ایک چمچ آئل بھی ڈال دیں۔ نوڈلز گل جائیں تو چھلنی میں نکال لیں اور فوراً ہی تازے پانی کے نیچے رکھ کر اچھی طرح دھو لیں اور آدھ چمچ آئل ملا کر ایک طرف رکھ دیں۔ دیگچی میں باقی آئل ڈال کر گرم کریں پھر بند گوبھی، گاجر، مرغ کا گوشت، سویا ساس، سرکہ، اجینو موتو، نمک اور کالی مرچ ڈال کر چند منٹ بھونیں۔ پھر نوڈلز ڈالیں اور چمچ سے چند بار اوپر نیچے کر کے اتار لیں۔

324- فرائڈ چکن اینڈ ٹی

مرغ	✤)(✤	ایک کلو

ڈبل روٹی کا چورا	❖ ✻ ❖	2 کپ
سرکہ	❖ ✻ ❖	چوتھائی کپ
ہری مرچ	❖ ✻ ❖	8 عدد
لہسن	❖ ✻ ❖	5 جوئے
ادرک	❖ ✻ ❖	3 انچ کا ٹکڑا
انڈے	❖ ✻ ❖	4 عدد
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖ ✻ ❖	حسب ضرورت

مرغ کو دھو کر پریشر ککر میں ڈال کر دس منٹ پکنے دیں۔ پانی مت ڈالیں۔ پھر اتار کر ککر سے نکال کر کسی ٹرے میں پھیلا دیں اور ٹھنڈا ہونے دیں۔ ٹھنڈا ہونے پر چھری سے کٹ لگا لیں۔ ہری مرچ' ادرک اور لہسن کو سل پر باریک پیس لیں اور سرکے میں ملا دیں کہ یہ ایک پیسٹ سی بن جائے۔ اب اس میں نمک بھی ملا لیں اور کسی بڑے برتن میں مرغ کے ٹکڑے ڈال کر اوپر ہری مرچ سرکے والی پیسٹ ڈال کر ہاتھوں سے اچھی طرح مرغ کے ٹکڑے اوپر نیچے کریں کہ سب اس مصالحے میں لتھڑ جائیں۔ اسے 2 گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ اب انڈے کسی بڑے باؤل میں توڑ کر خوب پھینٹیں پھر ڈبل روٹی کا چورا ان میں ڈال کر دوبارہ پھینٹیں۔ چورا تھوڑا تھوڑا کر کے ڈالنا ہے۔ گہرے فرائی پان میں گھی گرم کریں جب کڑکڑا جائے تو آنچ دھیمی کر دیں اور مرغ کا ایک ایک ٹکڑا انڈے والے آمیزے میں ڈبو کر فرائی پان میں چھوڑتی جائیں۔ گرم گرم چائے کے ساتھ پیش کریں۔

325- لذیذ ویجی ٹیبل اسٹیک

پسندے	❖ ✻ ❖	1 پاؤ
پپیتا	❖ ✻ ❖	تھوڑا سا
آلو مٹر ٹماٹر نمک کالی مرچ	❖ ✻ ❖	حسب ضرورت
سرکہ ڈالڈا کوکنگ آئل	❖ ✻ ❖	2 چمچ
رائی	❖ ✻ ❖	1 چمچ

پسندوں کو سل بٹے پر کوٹ لیں تاکہ پھیل جائیں۔ ان میں پپیتا پیس کر ملا لیں۔ ساتھ ہی سرکہ' نمک' مرچ' سلاد کوکنگ آئل اور رائی ڈال کر خوب ملائیں اور ایک گھنٹہ کے لیے پڑا رہنے دیں۔ اب گوشت کو دیگچی میں ڈال کر دھیمی آنچ پر رکھ دیں۔ گل جائے تو چولہا بند کر دیں۔ پسندے ایک ڈش میں رکھ کر تقریباً دس منٹ کے لیے اوون

میں رکھ دیں۔ آلو مٹر اور ٹماٹر کو ابال کر ہلکا سا فرائی کر لیں۔ اسٹیک کے چاروں طرف آلو کے گول یا لمبوترے ٹکڑے اور مٹر اور ٹماٹر بھی کاٹ کر سجا دیں۔

326- کریمی مٹن سوپ

ڈالڈا گھی	✤)(✤	2 چمچ
گوشت کی یخنی	✤)(✤	دو پیالی
دودھ یا کریم	✤)(✤	ڈیڑھ پیالی
کارن فلور	✤)(✤	ڈیڑھ چمچ
سبزیاں	✤)(✤	ایک پیالی (کٹی ہوئی)
نمک	✤)(✤	ایک چوتھائی چمچ
کالی مرچ	✤)(✤	دو چٹکی

گھی گرم کر کے سبزیاں تل لیں۔ یخنی نمک اور کالی مرچ ڈال دیں۔ کارن فلور دودھ میں گھول لیں۔ ایک پیالی یخنی رہ جائے تو دودھ ڈال دیں۔ ہلکی آنچ پر پکائیں۔ گاڑھا ہونے پر اتار لیں۔ لیجئے مزیدار سوپ تیار ہے۔

327- چکن کارن اونین سوپ

مرغ	✤)(✤	آدھ کلو
مکئی کے دانے	✤)(✤	ایک پیالی
پیاز، لہسن	✤)(✤	2-2 عدد
ادرک	✤)(✤	ایک ٹکڑا
ڈالڈا کوکنگ آئل	✤)(✤	2 چمچ
رائی	✤)(✤	12 دانے
لال مرچ، کالی مرچ، چینی	✤)(✤	آدھ آدھ چمچ
سرکہ	✤)(✤	ایک چمچ
انڈے	✤)(✤	2 عدد
کارن فلور	✤)(✤	2 چمچ

7 یا 8 پیالی پانی میں پیاز نمک لہسن اور ادرک ڈال کر مرغ ابالیں۔ جب پیالی یخنی رہ جائے تو بوٹیاں نکال کر ریشہ ریشہ کر لیں۔ اب تیل میں مکئی کا دلیہ بھون

لیں اور اس میں یخنی' مرغی کا گوشت' نمک' چینی' رائی اور کالی مرچ ڈال کر خوب پکائیں۔ کارن فلور بھی توے پر ہلکا سا بھون کر شامل کر دیں۔ دو انڈے پھینٹ کر اتارنے سے پہلے ملا دیں۔ چولہا بند کر دیں۔ سرکے میں سرخ مرچ (پسی ہوئی) رائی کے دانے اور 2 چٹکی نمک ڈال دیں اور سوپ کو اس چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔

328- مٹر' انڈے اور مرغ کا سوپ

مرغ کا گوشت	❖)(❖	2 پیالی (باریک ٹکڑے)
مٹر کے دانے	❖)(❖	ایک پیالی
سرکہ	❖)(❖	ایک چمچ
ادرک' پیاز' لہسن	❖)(❖	آدھا آدھا چمچ
کالی مرچ' نمک	❖)(❖	آدھ
کارن فلور' ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)(❖	ایک ایک چمچ
انڈے	❖)(❖	2 عدد

کارن فلور کو کوکنگ آئل میں بھون لیں۔ گوشت میں تھوڑا پانی ڈال کر پکنے رکھ دیں۔ اس میں ادرک' لہسن' پیاز' نمک اور کالی مرچ ڈال دیں۔ جب 4 پیالی پانی رہ جائے تو مٹر' کارن فلور اور سرکہ بھی شامل کر دیں۔ اس کے بعد اتار لیں۔ اب انڈے پھینٹیں اور سوپ میں ڈال کر دو منٹ کے لیے چولھے پر رکھیں۔

329- میٹ اینڈ ویجی ٹیبل سوپ

بکری کا گوشت	❖)(❖	آدھ کلو
گاجر' شلجم	❖)(❖	2-2 عدد
پیاز	❖)(❖	2 عدد
مٹر	❖)(❖	ایک چوتھائی پیالی
لہسن	❖)(❖	4 جوئے
نمک' کالی مرچ' کارن فلور	❖)(❖	آدھا آدھا چمچ
دار چینی' ادرک	❖)(❖	ایک ایک ٹکڑا
ڈالڈا کوکنگ آئل	❖)(❖	ایک چمچ

گوشت' سبزی' لہسن' ادرک' پیاز' نمک' کالی مرچ اور دار چینی ملا لیں اور ان

چیزوں میں سے دوگنا پانی ڈال کر چولھے پر چڑھا دیں۔ ایک حصہ پانی رہ جائے تو اتار کر چھلنی میں چھان لیں۔ اب کوکنگ آئل گرم کریں اور اس میں کارن فلور بھون کر سوپ میں شامل کر دیں۔ 5 منٹ پکا کر اتار لیں۔ لیجئے مزیدار سوپ تیار ہے۔

330- چکن اینڈ نوڈل سوپ

مرغ کا گوشت	❖⌘❖	2 پیالی
لہسن' ہری پیاز اورک	❖⌘❖	آدھا آدھا چمچ
سویا ساس' چلی ساس	❖⌘❖	آدھا آدھا چمچ
چینی	❖⌘❖	ایک چمچ
نوڈلز	❖⌘❖	آدھی پیالی

گوشت میں 8 پیالی پانی ڈال کر ابلنے رکھ دیں۔ اس میں لہسن' پیاز اور ادرک ملا دیں۔ چھ پیالی پانی رہ جائے تو نوڈلز ڈال دیں اور چینی ملا کر خوب پکائیں۔ نوڈلز گل جائیں تو اتار لیں اور چلی ساس اور سویا ساس ملا دیں۔ حسب خواہش نمک چھڑکیں۔

331- ٹماٹو' چکن اینڈ ایگ سوپ

مرغ کا گوشت	❖⌘❖	ایک پیالی
ٹماٹر کا رس	❖⌘❖	2 پیالی
ڈالڈا کوکنگ آئل' کارن فلور	❖⌘❖	2'2 چمچ
ہری پیاز' لہسن	❖⌘❖	ایک ایک چمچ
چینی' نمک' کالی مرچ	❖⌘❖	ایک ایک چمچ
انڈے	❖⌘❖	3 عدد (ہارڈ بوائلڈ)
پانی	❖⌘❖	3 پیالی

پانی میں گوشت ڈال کر ابلنے رکھ دیں۔ پیاز' لہسن' نمک اور چینی ملا دیں۔ پانی آدھا رہ جائے تو ٹماٹر کا رس اور کالی مرچ شامل کر کے پکائیں۔ اب کوکنگ آئل میں کارن فلور بھون کر شامل کر دیں۔ انڈوں کے قتلے کاٹ کر پیالے میں رکھیں۔ اوپر سے سوپ ڈال دیں۔

332- چیز' پوٹیٹو اینڈ کریم سوپ

آلو' پیاز	❖⌘❖	ایک ایک عدد

گاجر	❖ ❖	ایک چوتھائی پیالی
پانی	❖ ❖	4 پیالی
گوشت' پنیر' کریم	❖ ❖	ایک ایک پیالی
نمک' کالی مرچ	❖ ❖	آدھا آدھا چمچ
مٹر کے دانے	❖ ❖	ایک چوتھائی پیالی

سبزیوں میں تھوڑا پانی اور پیاز ڈال کر ہلکی آنچ پر پکنے رکھ دیں۔ اس میں گوشت کے باریک ٹکڑے شامل کر کے 20 منٹ پکائیں۔ نمک اور کالی مرچ اور پنیر کے ٹکڑے بھی ملا دیں۔ آخر میں کریم ڈال کر اتار لیں۔

333- چائنیز بینز مٹن سوپ

مٹر کے دانے	❖ ❖	2 پیالی (ابلے ہوئے)
ڈالڈا گھی' کارن فلور	❖ ❖	ایک ایک چمچ
نمک' کالی مرچ	❖ ❖	آدھا آدھا چمچ
اجینو موتو	❖ ❖	ایک چٹکی
دودھ' کریم' مرغ کا گوشت	❖ ❖	ایک ایک پیالی
پانی	❖ ❖	2 پیالی

گھی گرم کریں۔ اس میں کارن فلور بھون کر مٹر ڈالیں۔ نمک' کالی مرچ اور اجینو موتو بھی ملا دیں۔ پھر پانی ڈال کر پکنے رکھ دیں۔ اب مرغی کا گوشت ملائیں اور پکنے دیں۔ تھوڑی دیر بعد دودھ ڈال دیں۔ کریم خوب پھینٹیں اور ڈش میں سوپ نکال کر کریم اوپر سے ڈال دیں۔ مزیدار لذیذ چائنیز سوپ تیار ہے۔

☆ ☆ ☆